ISTITUTO INTERNAZIONALE DI STORIA ECONOMICA « F. DATINI » - PRATO
« Opere sparse di Federigo Melis »
7

FEDERIGO MELIS

I VINI ITALIANI NEL MEDIOEVO

con introduzione di
CHARLES HIGOUNET

a cura di
ANNA AFFORTUNATI PARRINI

Le Monnier

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI DEI SAGGI RIPRODOTTI

I.1 - in « Annales Cisalpines d'Histoire Sociale », s. I, n. 3 (1972), pp. 107-133.

I.2 - in « Arti e Mercature », IV (1967), n. 6-7, pp. 6-33.

I.3 - in « Vini d'Italia », a. IX (1967), pp. 101-105; ristampato in « Enoselezione », a. III (1968), n. 5, pp. 20-22.

I.4 - in *Atti del Secondo Convegno dell'Accademia Italiana della Cucina* (Siena-Firenze, 9-11 maggio 1969), Atelier del Libro, Milano 1971, pp. 19-48.

I.5 - in *Dell'olivo e della sua cultura*, ediz. Cassa di Risparmio di Firenze, Firenze 1972, pp. 11-21.

II.1 - in « Notiziario del Chianti Classico », a. II (1969), suppl. dicembre, pp. 2-6.

II.2 - in « Vini d'Italia », a. IX (1967), pp. 357-359; poi ristampato con il titolo: *I vini del Chianti nei più antichi documenti*, in « Enoselezione », a. III (1968), n. 4, pp. 9-11.

II.3 - in « Pistoia », s. III, a. I (1964), pp. 21-24.

II.4 - in *Montecarlo a Federigo Melis*, Comune di Montecarlo 1975, pp. 13-24.

III.1 - in *Atti della II Settimana dei vini tipici e pregiati* (Siena 15-23 Giugno 1968), Ente Autonomo Mostra-mercato nazionale dei vini tipici e pregiati, Siena, pp. 61-81; ristampato in « Agricoltura delle Venezie », a. XXIII (1969), pp. 137-160.

CHARLES HIGOUNET

ESQUISSE D'UNE GÉOGRAPHIE DES VIGNOBLES EUROPÉENS À LA FIN DU MOYEN ÂGE

hommage à Federigo Melis

C'est avec mélancolie que l'on prend la plume pour évoquer un grand ami disparu; et, en ouvrant ces lignes, cette disposition d'esprit est d'autant plus sombre que je ne peux m'empêcher d'unir dans une même pensée ces deux « gentilshommes » de l'histoire économique médiévale que furent Federigo Melis et Yves Renouard. Les deux hommes s'estimaient et travaillaient en totale harmonie. C'est par Renouard que j'ai rencontré Federigo avec qui nous avons été tout de suite en sympathie mutuelle. Certes, nos centres d'intérêt historique ne coïncidaient pas toujours; mais il est un thème sur lequel nous nous sommes trouvés en communion: la vigne et le vin — plus qu'un thème, d'ailleurs, puisque cette communion s'est étendue aux espèces du vin lui-même! Bien sûr, personne ne pouvait rivaliser avec l'étonnante œnothèque florentine de notre ami; mais, Bordelais de longue date, j'ai pu aligner en contre-partie quelques vieilles fioles qu'il appréciait en connaisseur. Parmi nos rencontres vineuses, on me permettra d'évoquer une émouvante tournée à Saint-Emilion en février 1964 et la joyeuse équipée à Santa Maria della Versa et dans les vignobles d'Oltra Pô, à l'occasion du colloque de Pavie de 1971. Mais, mieux que le rappel de ces souvenirs, je voudrais que ces pages liminaires à la publication des travaux de F. Melis sur les vignobles et le vin soient l'hommage de l'admiration et de l'amitié que lui portaient, avec moi-même, maints historiens français.

Comme j'ai déjà eu l'occasion de le dire (1), l'histoire des vignobles européens du Moyen âge s'est longtemps faite surtout de l'extérieur, c'est-

(1) *Pour une géographie du vignoble aquitain médiéval* dans *Le vin au Moyen âge: production et producteurs* [Grenoble 1971], 1978, p. 103.

à-dire au miroir du grand commerce et des sources douanières, comptables ou épistolaires de son étude. Un des grands mérites de F. Melis aura été, précisément, d'être sorti du cercle mercantile qu'il connaissait pourtant si bien, pour s'attaquer au problème de la production. De ce point de vue, son grand article sur la consommation du vin à Florence (2) a été en 1967 le révélateur de la nouvelle orientation. Certes, les régions de l'Europe médiévale n'ont pas toutes, il s'en faut, à leur disposition un instrument de recherche comparable au *Catasto* florentin de 1427. Mais Melis jongle avec les localités et les prix estimés de leurs vins, regroupe ces localités par régions viticoles, discute de la qualité au travers des estimations faites par les officiers du *Catasto*. Ainsi dessine-t-il une parfaite géographie du vignoble toscan: Valdisieve, de petite réputation; Valdarno supérieur aux produits précieux comme le *trebbiano* de San Giovanni; Valdigreve et Chianti dont le nom particulier du vin blanc est mentionné en 1398; Valdipesa aux vignes moins denses; Val d'Elsa, spécialisé en *greco* et en *vernaccia*; Valdarno inférieur; sans parler des alentours immédiats de Florence. Au total, un grand vignoble, très largement suburbain, destiné à la consommation de la grande ville et qui aspirera bientôt à l'exportation. Mais Florence s'alimentait aussi dans les collines de Lucques et de Pistoia, notamment en vin blanc de Montecarlo.

Cette minutieuse enquête commencée en Toscane s'est élargie, avec l'indication des sources pour de futurs approfondissements, à la magistrale « excursion » à travers tous les vignobles historiques italiens que F. Melis donna à Pavie en 1971 (3). Encore une géographie de la production au cours de laquelle on l'entendit disserter sur la variété et sur la qualité de tous les vins, région par région, discuter de la distinction entre vins « grecs » et « latins » et des origines de la *vernaccia*, revenir à la formation de l'appellation « chianti », avec de telles connaissances sous-jacentes et avec de telles appréciations gourmandes qu'on l'eut dit officier à de réelles dégustations!

* * *

Voilà qui rend pour moi très redoutable l'hommage que je voudrais faire à notre grand ami, d'une courte géographie des vignobles européens

(2) Voir plus bas, pp. 31-96.
(3) Plus bas, pp. 3-29.

aux derniers siècles du Moyen âge, sans pouvoir éviter, en outre, depuis Roger Dion, la division de cette viticulture médiévale en trois grandes zones: l'aire méditerranéenne où la viticulture est en accord avec le milieu naturel; la zone intermédiaire entre monde méditerranéen et approches de la Manche et de la mer du Nord où la viticulture plus récente était capable avec des soins de produire des vins de qualité et de fournir des surplus; les marges septentrionales, à la production médiocre et déficitaire (4). Néanmoins, il est bon de rappeler que le climat et les terroirs n'ont pas alors été les seuls facteurs de localisation de la viticulture: les villes, consommatrices exigeantes, comme ici Florence, ont attiré à elles la constitution de multiples vignobles; mais, surtout, les facilités naturelles pour l'écoulement commercial des produits ont beaucoup décidé de la répartition des grands vignobles, voisinage des fleuves navigables (Garonne, Rhin), débouchés maritimes (Bordeaux, Aunis), voisinage de pays improductifs (Jura, Laon, Espagne du Nord-Ouest).

C'est par Chypre dont les vins jouissaient au temps de Philippe Auguste de la plus haute renommée (5), que commencera cette géographie. La grande zone de culture se situait dans les collines au nord de Paphos et Limassol où l'on produisait les vins fameux de Kilani, de Pellendri et de la Commanderie des Hospitaliers de Kolossi. Le vin liquoreux que l'on exportait en Occident, recevait une préparation différente de celle du vin consommé sur place (6). La Crète, noyau de l'empire « colonial » vénitien, était aussi au XIV[e] siècle grande pourvoyeuse de vins: vins de consommation courante dans la partie occidentale de l'île; vins corsés mais assez doux, très appréciés, du type « malvoisie », dans les vignobles de la région de Candie, de Rethimo, de Malvesin et de Téménos (7). Le prix du vin de Crète était à Venise trè supérieur à celui des autres vins. En 1455, une décision du Sénat affirmait que « le vin était la ressource et la respiration

(4) R. Dion, *Hist. de la vigne et du vin en France, des origines au XIX[e] siècle*, Paris 1959, pp. 4-5.

(5) A. Héron, *Oeuvres d'Henri d'Andeli, trouvère normand du XIII[e] siècle*, Paris 1881: *La Bataille des vins*, v. 187; voir Dion, *op. cit.*, p. 410, et Ch. Higounet, *Une carte des vins du XIII[e] siècle*, dans Actes de l'Académie ... de Bordeaux, 1980, p. 25.

(6) J. Richard, *Quelques éléments pour l'histoire du vin de Chypre*, dans « Annales cisalpines d'histoire sociale », 1972 [1974], pp. 229-230.

(7) F. Thiriet, *La Romanie vénitienne au Moyen âge*, Paris 1975, p. 320.

universelle de tous nos sujets de Crète ». Même après la conquête ottomane, les hommes d'affaires vénitiens ont compté sur les fortes production des vins doux (*vini dolzi, moscatelli*) de l'île (8). Par contre, dans l'île de Négrepont (Eubée), les vignes paraissent avoir été relativement rares. Dans l'ensemble de la Grèce péninsulaire et insulaire, les traditions viticoles, réveillées par le courant commercial, n'ont aussi procuré qu'une production diffuse d'où a émergé, par le cépage et la qualité du vin auquel il a donné son nom, le vignoble de Malvoisie (Monemvasia), au sud-est du Péloponnèse. Les délibérations du Sénat de Venise et les documents de Morée, outre ces vignobles de Crète et de Malvoisie, permettent cependant de mentionner les vins de Corfou, de Clarentza, de Patras, de Corinthe, de Nauplie, de Morée en général, voire au milieu du XV^e siècle, des vins de Turquie et d'Andrinople (9), vins qui n'étaient souvent que des *vini chiari*. Les presqu'îles et les îles de la côte adriatique autour de Raguse (Dubrovnik) avaient aussi développé aux XIV^e-XV^e siècles une petite viticulture (10).

Pour la carte des vignobles italiens, nous n'avons donc pas de meilleur guide que F. Melis. Après une longue période d'« immobilisme » où la vigne se trouvait partout, la production a commencé à se localiser et à se diversifier sous le coup de la consommation et de la révolution des transports (11). Les « Rivières » gênoises alimentaient surtout le marché du grand port; deux vignobles y émergeaient cependant par la qualité exceptionnelle de leurs vins: Taggia au Ponant, les Cinque Terre au Levant avec la *vernaccia* de Corniglia, un blanc fort et sec qui reçut, dit-on, la bénédiction de Martin IV (12). Par Pise d'abord, par Gênes ensuite, le vin corse arrivait aussi dans la péninsule: la région du Cap et celle de Bastia étaient les plus

(8) *Ibid.*, p. 415 et 437. Voir F. THIRIET, *Les lettres commerciales des Bembo et le commerce vénitien dans l'Empire ottoman à la fin du XV^e siècle*, dans *Studi in onore di Armando Sapori*, Milano 1957, pp. 923-928.

(9) F. THIRIET, *Regestes des délibérations du Sénat de Venise concernant la Romanie*, t. I-III (1329-1463), Paris-La Haye 1958-1961, pass.; J. LONGNON et P. TOPPING, *Documents sur le régime des terres dans la principauté de Morée au XIII^e siècle*, Paris-La Haye 1969, pass.

(10) B. KREKIC, *Dubrovnik et le Levant au Moyen âge*, Paris-La Haye 1961, pp. 106-109.

(11) Voir aussi A. I. PINI, *Due colture specialistiche del Medioevo; la vite e l'olivo nell'Italia padana*, dans *Medioevo rurale*, Bologna 1980, pp. 119-138.

(12) J. HEERS, *Gênes au XV^e siècle. Activités économiques et problèmes sociaux*, Paris 1961, pp. 358-362.

productives (13). Les vignobles du Piémont se sont alors différenciés en produits locaux, *barolo, barbaresco*, rouge de Gattinara (14). En Lombardie, la vigne s'est localisée autour de Voghera et surtout dans les collines des lacs de Garde et d'Iseo. Commençaient à s'y rattacher, les vignobles du nord-nord-ouest de Vérone. En Vénétie, on sait alors peu de chose sur le haut Adige, mais la vallée de la Piave, toute la région de Trévise ainsi que le Frioul produisaient des vins de consommation courante. Avec Bologne, une des villes les plus peuplées du continent, on retrouve la constitution d'un gros vignoble urbain et suburbain qui est monté à l'assaut des collines du sud de l'agglomération, produisant des vins forts et *neri* (15). La Marche, surtout au sud d'Ancône, et la région d'Ascoli, vendaient des surplus à Venise.

Les Pouilles est le premier pays où l'on rencontre dans la péninsule des vins *grechi*. Mais la Campanie l'emportait de loin, produisant des « grecs » et des « latins », les premiers supérieurs, provenant du Posillipe et de Resina, les seconds d'Ischia et de la région de Salerne. Le grand centre de consommation de Rome a servi abondamment le développement des vignobles régionaux: Bolsena, la Sabine, les Castelli, Velletri, Anagni, voire Orvieto. La Sicile ionique, autour de Syracuse et de l'Etna, produisait des vins « grecs », tandis que la Sardaigne commençait à peine à acclimater quelques vins forts. Ce tableau de l'Italie vitivinicole autour des XIII^e-XV^e siècles devrait se terminer par le superbe état du vignoble toscan en 1427 analysé plus haut, complété par les étapes connues de son développement depuis le début du Trecento (16).

En Provence, la vigne était certes la deuxième culture du pays; elle est signalée aux XIII^e-XIV^e siècles à des altitudes plus hautes qu'aujourd'hui; mais en 1471 elle est absente de plusieurs secteurs. Il y a eu un recul du

(13) S. Arrighi, *Histoire de la Corse*, Toulouse 1971, pp. 170-174

(14) Ajouter J.-P. Lozato, *La conquête d'un vignoble par une ville: les cas d'Asti*, dans *Géographie historique des vignobles* (Colloque de Bordeaux, 1977), t. 2, Paris 1978, pp. 95-102.

(15) A. I. Pini, *La viticoltura italiana nel Medio Evo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, dans « Studi medievali », XV, 1974, pp. 795-884.

(16) Ch. de la Roncière, *Le vignoble florentin et ses transformations au XIV^e siècle*, dans *Le vin au Moyen âge: production et producteurs*, Grenoble 1971, 1978, pp. 125-161.

vignoble marseillais: on se demande si cette rétraction a été générale (17). Au contraire, dans le Comtat, la présence de la cour pontificale d'Avignon a entraîné l'essor d'un vignoble autour de la cité (Sorges, Châteauneuf). Le Bas-Languedoc semble avoir été moins défavorisé que la Provence, avec un vignoble déja « renommé » au XIII^e siècle autour de Montpellier, Narbonne, Béziers et Carcassonne (18), et assez dense à la veille de la Guerre de Cent ans (19). Un coup de fouet a été donné à sa production par l'autorisation d'exporter accordée par Philippe le Bel (1294, 1298). Montpellier était connu au XIV^e siècle pour son art de « parfumer » le vin à l'aide d'épices. Mais surtout apparaît à Claira, en Roussillon, en 1394, la première mention de « muscat » dans cette zone méditerranéenne aux confins du Languedoc et du royaume d'Aragon (20). Néanmoins, les épreuves des XIV^e-XV^e siècles ont entravé la poussée de ces vignobles languedociens qui, au surplus, restaient enfermés dans le cadre d'une polyculture traditionnelle (21).

Du côté catalan, si la viticulture avait fortement progressé aux X^e-XI^e siècles autour de Barcelone et sur les pentes étagées des conques pyrénéennes (22), si avec les avances de la Reconquête elle avait gagné le bassin de Tarragone, le Priorato et les îles Baléares, elle n'a jamais cessé aussi d'être un élément de la polyculture. Dans le Nord-ouest de la Péninsule ibérique, sous des climats très divers, des vignobles, d'abord urbains et ecclésiastiques, ont fini par s'étoffer pour devenir fournisseurs de régions voisines déficitaires comme la Nouvelle Castille et les Pays cantabriques. Les zones essentielles de cette production furent alors la Navarre, autour de Puente-la-Reina, Viana et Logrono dans la Rioja; la Tierra del vino du Duero moyen autour de Toro; le Bierzo et le bassin inférieur du Minho (23).

(17) L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris-La Haye 1970, pp. 84-86.

(18) *La Bataille des vins* (voir note 5), V. 21-23.

(19) G. GALTIER, *La vigne et le vin en Languedoc oriental de la fin du XI^e siècle à la Guerre de Cent ans*, dans *Etudes médiévales offertes à A. Fliche*, Montpellier 1952, pp. 101-122.

(20) J. CALMETTE, *Benoît XIII et le muscat de Claira*, dans « Rev. d'histoire et d'archéologie du Roussilon », 1903, p. 229-230 (voir DION, *op. cit.*, pp. 317).

(21) E. LE ROY LADURIE, *Les paysans du Languedoc*, 2 vol., Paris 1966, pp. 10,517.

(22) P. BONNASSIE, *Le vignoble catalan aux alentours de l'An Mil*, dans *Le vin au Moyen âge*, pp. 53-79.

(23) A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, t. 1, Bordeaux 1967, pp. 175-218, carte 68.

Avec le Portugal, on touche presque au domaine européen « intermédiaire », en tout cas à un essai de constitution d'un vignoble commercial en relation avec le marché anglais. La viticulture locale y avait suivi la reconquête: vignobles de Coïmbra (24) et de Lisbonne (25). Le traité de commerce conclu par l'Angleterre avec les ports de Lisbonne et de Porto en 1353 montre les possibilités de son extension. R. Dion a fait l'hypothèse de l'acclimatation de plants de « moscatel » et de « malvoisie » et identifie le vin d'*Osoye*, importé en Angleterre (1381, 1383) et en France (1410), avec celui d'Azoia, localité au sud de Lisbonne. Puis en 1425, la vigne fut introduite à Madère et, à la fin du siècle, à Ceuta, sur la côte marocaine (26). Malgré cela, le Portugal ne fut pas capable de s'emparer alors du marché anglais: preuve qu'un vignoble de grande production ne s'improvise pas (27).

Somme toute, le secteur méditerranéen est resté pendant les derniers siècles du Moyen âge un secteur équilibré, assurant dans son ensemble sa propre consommation. Ses possibilités de trafic sont restées limitées aux vins liquoreux d'un prix élevé. L'Italie méridionale les possédaient avec ses vins « grecs »; mais les « malvoisie » de Chypre, de Crète et du Péloponnèse ont conservé leur suprématie. Dès la fin du XIV[e] siècle, cependant, des efforts ont eu lieu pour acclimater cette production aux régions côtières du Roussillon, de Levant et du Portugal; mais le « grenache » ne doit pas son nom à Grenade, il est plus simplement dérivé de la *vernaccia* (28).

Dans la grande zone médiane européenne, ce sont assûrément les vignobles de l'ensemble aquitain et gascon qui ont formé la plus importante région de production (29). D'origine antique, ils ont pris un essor considé-

(24) G. Pradalié, *Occupation du sol et cultures autour de Coïmbra au XII[e] siècle*, dans Actas de las I Jornadas de metodologia aplicada de las ciencias historicas, II. Historia medieval, Santiago de Compostela 1975, pp. 79-87.

(25) M. J. Lagos Trindade et J. Gaspar, *A utilizaçao agraria do solo em torno de Lisboa na Idade media*, dans Ibid., pp. 89-94.

(26) Dion, *op. cit.*, pp. 321-323.

(27) Y. Renouard, *Le grand commerce des vins de Gascogne au Moyen âge*, dans « Revue historique », CCXXI, 1959 (réimpr. *Etudes d'hist. du Moyen âge*, t. I, Paris 1968, p. 297).

(28) Y. Renouard, *Vignobles, vignes et vins de France au Moyen âge*, dans « Le Moyen Âge », 1960 (réimpr. *Etudes d'hist. du Moyen âge*, p. 232), contre Dion, *Hist. de la vigne ...*, p. 319.

(29) Pour le détail, voir notre article cité n. 1.

rable à la fin du XII^e^ siècle et au XIII^e^ quand l'union de l'Aquitaine à la couronne d'Angleterre (1154) leur a ouvert le marché des Iles britanniques et des mers du Nord. Les vignobles de Poitou, de Saintonge et surtout d'Aunis (avec une véritable monoculture autour de La Rochelle) ont été les premiers à bénéficier de cette ouverture. Puis, c'est Bordeaux et son arrière-pays qui ont suivi après la conquête de La Rochelle par le roi de France en 1224 (30). Du XIII[e] au XV[e] siècle, le vignoble bordelais proprement dit s'étendait essentiellement autour de la ville et dans sa proche banlieue, avec des prolongements sur les « côtes » de la rive droite de la Garonne et dans les « graves » de la rive gauche en aval de la ville (31). Saint-Emilion, mentionné pour ses vins blancs, au début du XIII[e] siècle (32), ne s'est imposé que plus tard (33). A peine voit-on poindre quelques vignobles en Haut-Médoc au XIV[e] siècle (34). C'est l'approvisionnement du marché d'exportation bordelais au delà des limites du diocèse de Bordeaux qui a entraîné le développement des vignobles du « Haut-Pays ».

Le plus ancien et le plus renommé de ces vignobles était celui des consulats albigeois de Gaillac, l'Isle et Rabastens (35). La région d'entre Tarn-et-Garonne et ses alentours étaient aussi fort productifs. Les vignobles de Cahors et de la vallée du Lot alimentaient également Bordeaux, de même que ceux des « rivières » de l'Agenais et de la basse Baïse. Dans la vallée de la Dordogne, le principal producteur sur la rive droite était le « vinée » privilégiée de Bergerac qui s'accrut au XV[e] siècle sur la rive gauche vers Monbazillac (36). Outre ces gros fournisseurs du commerce bordelais, il

(30) Voir R. Dion, *La création du vignoble bordelais*, Angers 1952.

(31) Voir Ch. Higounet, *Bordeaux pendant le haut Moyen âge* (*Hist. de Bordeaux*, t. II), Bordeaux 1963, pp. 247-258 et *Hist. de Bordeaux*, Toulouse 1980, pp. 116-126; J. B. Marquette, *La vinification dans les domaines de l'archevêque de Bordeaux à la fin du Moyen âge*, dans *Géographie historique des vignobles*, t. 1, pp. 123-147.

(32) *La Bataille des vins* (voir n. 5), v. 25-26.

(33) H. Enjalbert, *Les grands vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac*, Paris 1983.

(34) *La seigneurie et le vignoble de Château Latour*, 2 vol., sous la dir. de Ch. Higounet, Bordeaux 1974, pp. 128-132.

(35) En dernier lieu, M. Bastard-Fournié, *Un terroir viticole: Rabastens à la fin du Moyen âge*, dans « Echo de Rabastens », 1978.

(36) J. Beauroy, *Vin et société à Bergerac, du Moyen âge aux Temps modernes*, Stanford 1976.

fallait encore compter sur les vignobles suburbains de Toulouse (37) et de Périgueux (38), sur les vins du bassin de l'Adour et du Béarn en Vic-Bilh (39) et sur la viticulture d'appoint des terrasses sous-pyrénéennes et des confins du Quercy et du Bas-Limousin. La plupart de ces vins gascons étaient des rouges, *bin vermelh* ou *bin clar*, ce dernier qualifié de « vin cleret » en 1459, ce qui a donné en anglais le fameux « claret ». M. Marquette a bien établi que ce clairet bordelais était obtenu par une courte fermentation en cuve d'un moût de raisins rouges (40).

De la France centrale à la Bourgogne, on rencontrait des séries de petits vignobles accrochés aux flancs des hauteurs ou cultivés dans les bassins intérieurs, comme par exemple ceux du Forez (41) et de Souvigny en Bourbonnais. Le plus connu était celui de Saint-Pourçain sur Sioule dont le rouge « oeil de perdrix » et le blanc délicat étaient appréciés par la cour pontificale d'Avignon et les princes français (42). Le vignoble du Lyonnais, qui commençait à l'intérieur de la ville et s'étendait le long des fleuves, a trouvé au contraire son principal débouché à Lyon (43).

La carrière médiévale des vins de Bourgogne a commencé avec la viticulture cistercienne dans la Côte d'Or, autour de Beaune, aux XII^e^ et XIII^e^ siècles; puis elle s'est étendue dans la plaine du XIV^e^ et elle a connu une nouvelle poussée dans la seconde moitié du XV^e^ siècle grâce à la protection des ducs et à l'appel du marché de consommation des Pays-Bas (44). Sous

(37) P. Caster, *Le vignoble suburbain de Toulouse au XII^e^ siècle*, dans « Annales du Midi », 1966, pp. 201-217.

(38) A. Higounet-Nadal, *Le vignoble et le vin à Périgueux aux XIV^e^ et XV^e^ siècles*, dans *Vignobles et vins d'Aquitaine*, *Bordeaux* 1970, pp. 27-69.

(39) P. Tucoo-Chala, *Productions et commerce en Béarn au XIV^e^ siècle*, dans « Annales du Midi », 1957, pp. 42-52.

(40) Marquette, ci-dessus, n. 31.

(41) A. Epinat, *Le vignoble forézien au Moyen âge*, dans « Bulletin de la Diana », 1942.

(42) Y. Renouard, *La consommation des grands vins de Bourbonnais et de Bourgogne à la cour pontificale d'Avignon*, dans « Annales de Bourgogne », 1952 (réimpr. dans *Etudes d'hist. médiévale*, pp. 337-359).

(43) M.-Th. Lorcin, *Le vignoble et les vignerons du Lyonnais aux XIV^e^ et XV^e^ siècle*, dans *Le vin au Moyen âge*, pp. 15-37, et *Les campagnes de la région lyonnaise aux XIV^e^ et XV^e^ siècles*, Lyon 1974, pp. 29-30, 57-66.

(44) R. Gadille, *Le vignoble de la Cote bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de qualité*, Paris 1967; J. Richard, *Aspects historiques de l'évolution du vignoble bourguignon*, dans *Géographie historique des vignobles*, t. 1, pp. 187-196.

le nom de « vins de Bourgogne », on entendait alors non seulement les vins de Beaune, mais aussi, vers le Sud, ceux du Châlonnais, de Tournus, du Mâconnais et, en Basse-Bourgogne, les vins d'Auxerre, du Tonnerrois, de l'Auxois, qui fournissaient en grande partie le ravitaillement de Paris (45). La célèbre Ordonnance de 1395 par laquelle le duc Philippe le Hardi bannit les mauvais plants et règlementa les procédés de culture, fait apparaître le « pinot » qui assura la meilleure qualité de vin « vermeilh ». En Basse-Bourgogne, le Chablis était aussi renommé au XV^{e} siècle comme vin *album et durabile* (46).

Abrité sous le Revermont jurassien, le vignoble échelonné entre Salins et Lons-le-Saunier a aussi pris son essor au XIII^{e} siècle. Arbois et Poligny en sont devenus les centres, et ses produits on été également favorisés par les ducs de Bourgogne et par l'empereur Maximilien Ier qui renouvela en 1493 le privilège de commerce des vins comtois avec la Flandre. La Lorraine, outre les vignobles ecclésiastiques de Metz et Verdun, n'a eu une viticulture un peu active au Sud de Pont-à-Mousson qu'à la fin du XV^{e} siècle (47).

La lisière septentrionale des grands vignobles européens s'étendait de la Loire jusqu'aux approches de l'Elbe. Sur la Loire, autour d'Orléans « gens (n'étaient) fondés que sur vignoble », disait une requête de 1401; en amont, Sancerre était déjà apprécié; en aval, les vignobles angevins, au sud d'Angers, le long du fleuve, en Saumurois, connus surtout pour leur cépage d'élite, le « chenin blanc » ou « pineau », ont bien résisté à des périodes critiques (48). On ne citera que pour mémoire les vignobles de Clamecy, d'Issoudun et du Blanc qui sont rapidement tombés dans l'oubli, pour en venir à l'ensemble des « vins de France ».

Autour de Paris, une épaisse couronne de vignes couvrait les hauteurs de Bagneux, Montrouge, Clignancourt, Montmartre, Belleville, Chail-

(45) M. DELAFOSSE, *Le commerce du vin d'Auxerre*, dans « Annales de Bourgogne », 1941, pp. 203-230.

(46) Revoir aussi DION, *op. cit.*, pp. 245-253 et 285-300.

(48) M. LE MENÉ, *Le vignoble angevin à la fin du Moyen âge. Etude de ren-* Paris 1951, p. 20; M. MAGUIN, *La vigne et le vin en Lorraine, XIV^{e}-XV^{e} siècles*, Nancy 1982.

(48) M. LE MENÉ, *Le vignoble angevin à la fu du Moyen âge. Etude de rentabilité*, dans *Le vin au Moyen âge*, pp. 81-99, et *Les campagnes angevines à la fin du Moyen âge*, Nantes 1982, pp. 360-398.

lot, Nanterre, Argenteuil, Montmorency, et le long de la Seine en aval les ceps avançaient jusqu'à Vernon et Gaillon; les vins de Vanves et de Meudon étaient des plus estimables, et certaines années ceux de Chaillot et d'Argenteuil pouvaient égaler les bons crus d'Auxerre, voire de Beaune (49). Au Nord de Paris, toutes les « côtes » de l'Ile-de-France et de Champagne portaient également des vignobles: montagne de Clermont à l'Ouest de l'Oise, vallées de l'Aisne en Soissonnais, pays de Senlis et Valois, « montagne » de Laon, vallée de la Marne, « côtes » de Reims et d'Epernay (50). Les vins de Laon et les vins de Reims étaient au milieu du XV^{e} siècle des vins « marchands »; mais la viticulture laonnaise avait sans doute décliné depuis le XII^{e} (51), et la viticulture champenoise, inconnue sous le nom de « Champagne », n'avait pas encore produit des vins de qualité. Une ordonnance royale de février 1416 essaya de limiter l'appellation de « vin français » aux vignobles de l'Ile-de-France et aux vignobles satellites tels ceux de Champagne. Mais la limite nord de la vallée de l'Aisne fut usurpée par des vignobles de plus en plus septentrionaux (52). Ces vins du Nord étaient des blancs clairs dits « fromenteau », subtils et savoureux; leur défaut était l'irrégularité de leur qualité et de leur quantité en fonction du climat. Aussi Paris devait-il appeler au secours la Basse-Bourgogne et la Flandre ne pouvait-elle plus trop compter sur ces vins français.

La grande avenue du Rhin et de la Moselle constituait l'autre vaste zone des vignobles du Nord. Le vignoble alsacien y tenait aux XIV^{e} et XV^{e} siècles une place importante en relation avec, surtout, le marché de redistribution des foires de Francfort (53). Aux environs de 1300, il y avait quel-

(49) DION, *op. cit.*, pp. 222 et ss.; G. FOURQUIN, *Les campagnes parisiennes à la fin du Moyen âge*, Paris 1964, p. 90; J. FAVIER, *Paris au XV^{e} siècle (1380-1500)*, Paris 1974 (*Nouvelle Hist. de Paris*), p. 286.

(50) J. DUVAL-ARNOULD, *Le vignoble de l'abbaye cistercienne de Longpont*, dans « Le Moyen Âge », 1968; A. MOREAU-NÉRET, *Aperçu historique sur les vignobles de la région de Senlis et du Valois*, dans « Soc. d'histoire et d'archéologie de Senlis », 1969; M. MULON, *Le vignoble de l'abbaye de Preuilly*, dans « Bull. Soc. hist. et archéol. de Provins », 1972.

(51) R. DOEHAERD, *Laon, capitale du vin au XII^{e} siècle*, dans « Annales. E.S.C. », 1950, pp. 145-165.

(52) G. SIVERY, *L'aire d'appellation des « vins français » à la fin du Moyen âge*, dans *Géographie historique des vignobles*, t. 1, pp. 197-199.

(43) F. J. HIMLY, *L'exportation du vin alsacien en Europe au Moyen âge*, dans « Rev. d'Alsace », 1949, pp. 25-36.

que 172 villages viticoles entre Bâle et Strasbourg. Le secteur le plus productif semble avoir été l'arrière-pays de Colmar, avec Turkheim, Ammerschwihr et Riquewihr. Vers 1450, on cite de très bons vins blancs de ce pays, dont un vin d'*Aussai*, confondu parfois avec le vin d'*Osoye*. Colmar en était le marché d'exportation (54). Dans la vallée de la Moselle, le vignoble d'origine antique, ne prenait de la densité qu'en aval de Trêves.

Partout en Allemagne, la culture de la vigne a progressé à partir des environs de 1300 (55). Les anciens vignobles de la vallée du Rhin se sont étoffés (56), notamment sur le rebord de la Haardt en Palatinat (l'actuelle Weinstrasse), quelque peu dans le Rheingau, célèbre par les vignes de l'abbaye cistercienne d'Eberbach (57), et entre Boppard et Cologne; dans la basse vallée, la vigne a alors atteint Xanten. La plus forte extension eut lieu en Franconie et en Württemberg (58), dans la vallée du Main et de la Tauber en amont de Francfort, au XIV^e^ siècle sur le versant occidental de la Forêt Noire et au XV^e^ par les plateaux souabes jusqu'au Danube. Certes, l'approvisionnement des centres urbains de l'Allemagne moyenne a absorbé une partie de cette production, mais les marchés d'exportation de Cologne vers le nord-ouest et de Francfort vers le nord-est lui ont ouvert de vastes débouchés (59). On peut rattacher à cette expansion de la fin du Moyen âge la constitution des deux vignobles assez denses de la moyenne vallée de la Saale en amont de Naumburg et de la vallée de l'Elbe en aval de Dresde (60). Par la Bavière, le vignoble a aussi progressé jusqu'en Basse-Autriche où l'on produisait de l'*Osterwein* jusqu'aux portes de Vienne. Néan-

(54) L. Sitter, *Le commerce du vin à Colmar jusqu'en 1783*, dans « Rev. d'Alsace », 1949, pp. 37-56.

(55) Ouvrage fondamental Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbau*, 2e éd., Francfort 1923. Voir aussi H. Hahn, *Die deutschen Weingebiete*, Bonn 1956; W. Abel, *Geschichte der deutschen Landwirtschaft*, Stuttgart 1962, pp. 116-118.

(56) Voir *Geschichtlichen Handatlas der deutschen Länder am Rhein*, Köln 1950, cartes n° 52-53.

(57) J. Söhn, *Geschichte des wirtschaftlichen Lebens der Abtei Eberbach*, Wiesbaden 1914.

(58) K. H. Schröder, *Weinbau und Siedlung in Württenberg*, Remagen 1958.

(59) Résumé dans Ch. Higounet, *Cologne et Bordeaux, marchés du vin au Moyen âge*, dans « Rev. historique de Bordeaux », 1968, pp. 65-79; cartes dans H. Ammann, *Der Hessische Raum in der mittelalterlichen Wirtschaft*, Marburg 1958.

(60) K. H. Schröder, *L'ancienne extension de la viticulture dans le nord de l'Europe centrale: un bilan de recherches récentes*, dans *Géopraphie historique des vignobles*, t. 2, pp. 15-21.

moins, il semble que cet élan de la viticulture allemande ait fléchi au XV[e] siècle car en 1501 le conseil de la ville de Francfort s'inquiétait d'une culture « trop chère et trop peu sûre »: même problème que pour les vins de France.

Dans la zone septentrionale de l'Europe où les contraintes climatiques rendaient toute viticulture aléatoire, les vignobles qui résistaient à la fin du Moyen âge, font figure de reliques ou de survivances obstinées. En Angleterre, le Domesday Book mentionnait 45 vignobles dont le plus nordique était celui d'Ely (61); qualques-uns subsistaient au XII[e] siècle, mais on cite surtout le petit vignoble de l'abbaye de Gladstonbury, au Sud de Bristol, qui se perpétua jusqu'aux débuts des Temps modernes. En Allemagne, des vignobles suburbains se sont maintenus aux XIV[e]-XV[e] siècles à Göttingen, Hildesheim, Braunschweig, Münster et même à Itzehoe en Schleswig. Avec la poussée coloniale, un vignoble se développa aussi autour de Potsdam et atteignit les rives de l'Oder et de la Neisse de Görlitz, dans les régions de Francfort et de Guben et dès 1314 la ville neuve de Grünberg (Zielona Gora) où fut introduit du *traminer* tyrolien (62). En Silésie, une viticulture ecclésiastique s'est avancée également autour des abbayes de Leubus (Lubiaz) et de Grüssau (Krzeszow) dans le pays de Schweidnitz (Swidnica) à l'Ouest de Breslau (Wroclaw) (63). Au delà de l'Oder, des vignes sont attestées à Posen (Poznan) en 1253. Avec les Cisterciens de Pelplin et d'Oliwa, près de Danzig (Gdansk), la vigne a enfin atteint la Baltique (64). Ce sont cependant les Teutoniques qui portèrent le plus loin cette viticulture septentrionale avec les vignobles de Thorn (Torun), de Preussisch Holland (Paslek), de Rastenburg (Ketrzyn) et quelques ceps aux limites extrêmes de la Masovie. En 1379, ces vignes des terres de l'Ordre teutonique auraient produit quelque 608 tonneaux et le grand maître Winrich von Kniprode fit venir des vignerons de l'Allemagne du Sud et de l'Italie pour améliorer cette viticulture prussienne (65).

(61) H. C. DARBY, *Domesday England*, Cambridge 1977, pp. 275-277.

(62) Voir B. KRES, *Zarys dziejow winiarstwa zielonogorskiego (Abrégé de l'histoire du vignoble de Grünberg)*, Poznan 1966.

(63) L. RADLER, *Weinbau in Schweidnitzer Land*, dans « Archiv. für schlesische Kirchengeschichte », 1964, pp. 293-298.

(64) D. H. WILLIAMS, *East of the Oder*, « Cîteaux », 1978, p. 262.

(65) Voir K. H. SCHRÖDER (ci-dessus n. 60), d'après l'étude annoncée de E. WALDAU, *Der historische Weinbau in nordöstlichen Mitteleuropa.*

* * *

Federigo Melis nous a légué une belle géographie historique des vignobles italiens. Cet hommage d'une esquisse d'une géographie des vignobles européens à la fin du Moyen âge pourra paraître bien pâle à côté d'elle. Entendons simplement que j'ai voulu, en rassemblant un certain nombre de travaux récents, proposer une mise au point purement géographique, ou mieux encore pré-cartographique, préparant, en effet, la grande carte que j'aurais voulu y joindre pour être fidèle à mon personnage et à celui de notre grand ami.

NOTA DEL CURATORE

Nella certezza che la raccolta dei saggi sui vini italiani nel medioevo offra la possibilità allo studioso e al cultore della materia di poter accedere per la prima volta in maniera organica ai numerosi e approfonditi studi del Melis su questo argomento, si è ritenuto opportuno adottare, per una visione più articolata degli stessi, una ripartizione in tre sezioni distinte.

Abbiamo riunito nella prima quegli articoli che, pur prendendo sempre in considerazione il « nostro » prodotto merceologico più rilevante, il vino, trattano aspetti economici e mercantili di altre produzioni agricole medievali.

Nelle « zone di produzione vinicola », la seconda parte, abbiamo inteso raccogliere quei testi che espressamente fanno riferimento a quelle regioni vinicole che sino da allora tanto precocemente salivano alla ribalta, con una « tipicizzazione » di produzione che ancora oggi si fa apprezzare e onora le nostre mense. Non sfuggiranno al lettore, in questa seconda parte, sia per la documentazione offerta, che per l'origine o il commercio di alcuni vini già delineati dall'Autore nei precedenti saggi, alcune ripetizioni; ma era nostra intenzione dare spazio a questa originalità di zone che scaturisce dalla nutrita documentazione offerta dal Melis. Abbiamo optato quindi, per un loro inserimento, tenendo conto anche della circostanza che taluni di questi articoli sono il risultato di conferenze nelle quali l'Autore ha avvertito la necessità — e per la profonda conoscenza della Storia Economica e per l'amore verso di essa — di ritornare sempre, prendendo quasi per « mano » l'uditorio, alle origini di quei fatti

umani ed economici che così profondamente mutarono la struttura produttiva dell'epoca.

Di proposito abbiamo voluto riservare una parte a sé al saggio « Come bere il vino nel sistema dei cibi », nel quale la conoscenza del Melis attorno ai vini, si dispiega apertamente e in unione alla altrettanto profonda conoscenza degli uomini e dei luoghi che sorgeva dalla inesauribile e incredibile Sua curiosità di uomo e di studioso.

I saggi qui presentati sono stati lasciati sostanzialmente immutati, intervenendo solo là dove i richiami a documenti e pagine non corrispondevano all'attuale edizione del volume; inoltre, negli Indici, — dove sono stati considerati i « nomi di persona », le « località » e le « merci » — si è ritenuto dover dare particolare risalto alla voce « vini », evidenziando in quella tutte le particolarità così doviziosamente offerte. Per alcune località, in special modo per la Toscana e per le sue frazioni, abbiamo indicato il Comune di appartenenza; per altre ancora, alla regione geografica di appartenenza abbiamo preferito, seguendo l'indicazione stessa del Melis, la regione vinicola; così come abbiamo indicato con « Dintorni di Firenze » quelle località vicinissime alla città, alcune delle quali oggi addirittura inserite nel tessuto urbano della stessa.

ANNA AFFORTUNATI PARRINI

I

IL COMMERCIO DEL VINO
E DEI PRODOTTI AGRICOLI NEL MEDIOEVO

PRODUZIONE E COMMERCIO DEI VINI ITALIANI (CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA TOSCANA) NEI SECOLI XIII-XVIII

Signor Presidente, Signore e Signori, il compito a me affidato è quello di riportarvi indietro nel tempo: già ieri, illustri Colleghi francesi si sono raccolti nel Medioevo e specialmente il prof. Higounet.

Adesso io mi adopererò in tal senso per l'Italia; e preciso che lo farò — anche se non sarò in grado di conseguire i risultati dei Colleghi — proponendo alcune fonti particolari, al fine di superare quello stadio della nostra storiografia vitivinicola, che per il periodo in questione si riduce a superficiali noterelle di colore, come giustamente è riportato nella programmazione richiamata nel biglietto di invito del nostro Congresso.

Infatti, per l'Età medievale sono state utilizzate fonti tutt'altro che espressive e penetranti, da cui sono promanate notizie occasionali e slegate, le quali hanno condotto alla ricostruzione di avvenimenti che si è preteso di divulgare come ricorrenti e consistenti. Così, ad esempio, è bastata la nozione del trasporto di un bariletto di Nebbiolo offerto in omaggio al Doge di Venezia, o di un bariletto di vino del Casentino spedito a Roma, al Papa, od anche al socio principale di una grossa società, per desumerne un commercio vinicolo dal Piemonte a Venezia, dal Casentino a Roma; e ciò richiamandosi all'antecedente e al susseguente di questo fenomeno della circolazione dei beni, vale a dire, alla produzione — che sarebbe stata estesa e considerevole — e ad un consumo similmente diffuso ed affermato, nelle rispettive sedi che ho indicato. Analogamente è da dire per l'evenienza di acquisti particolarmente sollecitati da consumatori desiderosi di conoscere e degustare quel tale o tal'altro prodotto « a qualsiasi costo » (economico!): il che avveniva da parte di uomini facoltosi, come erano i soci principali delle grandi società, che chiedevano alle aziende consorelle o

corrispondenti dei saggi o assaggi. Tante volte, ad esempio, noi leggiamo nei carteggi di fine Trecento che i mercanti-banchieri fiorentini stabiliti a Bruges ed a Londra (invase dai vini, ormai di solida reputazione, provenienti dalla Francia atlantica) invitano gli esponenti di aziende stabilite a Maiorca ed a Valenza a spedire loro qualche campione dei vini di Alicante e della regione valenciana e vini di Maiorca; ma tali constatazioni non dicono affatto che avessero preso consistenza correnti di importazioni in tal modo e tanto meno che queste correnti avrebbero beneficiato della prosecuzione che sapeva imprimere Bruges, grazie alla funzione, onde essa si era pienamente qualificata, quella di redistribuzione dei beni verso l'area germanica (nella sfera baltica): secondo la geniale intuizione pirenniana, che, in questi ultimi anni, i documenti della realtà operativa mi hanno consentito di dimostrare pienamente fondata.

Esportazioni ed importazioni del genere erano, invece, del tutto eccezionali, dal lato del consumo (mi devo pur riferire a questo aspetto, malgrado che il Congresso si intitoli a « produzione e commercio »), in senso obiettivo, giacché l'immissione al consumo di tali correnti era rara ed esigua, ed in senso soggettivo, poiché si trattava del consumo riservato ad una classe privilegiata della popolazione (il sovrano o il facoltoso uomo d'affari, ripeto), cui, per giunta, il bene stesso perveniva quasi sempre in omaggio. La condizione di privilegio si annidava, altresì, nella sede produttiva di quel vino, essendogli state dedicate cure e riservate uve speciali; ed egualmente è da dire per lo stadio del trasporto, visto che questo avveniva indipendentemente dall'elemento costo (cui, invece, devono soggiacere tutti i fenomeni economici). E quei tempi, almeno contenendoci in quelli anteriori al 1400, relativamente ai trasporti erano molto delicati, per quanto sto per chiarire: essendo il trasporto accessibile — dal punto di vista economico, s'intende — soltanto ai beni ricchi: ed il vino — lo sottolineo subito — un bene ricco non era, anche a causa del recipiente che esso richiedeva, pesante ed ingombrante.

A mia opinione il commercio del vino è significativo ed è da prendere in considerazione soltanto quando esso si svolga, superando distanze non modeste, per quantità rilevanti, per quasi tutte le qualità, e quando la bevanda stessa possa inserirsi anche nei bilanci domestici delle classi meno abbienti della popolazione.

Tale errata impostazione del problema è dovuta alle insufficienze e deficienze delle fonti utilizzate e a mancanza di dimestichezza con le fonti

di gran lunga più doviziose in materia; ma pure, molto spesso, a scarsezza di documenti superstiti. I documenti validi sono quelli concretatisi in concomitanza all'accadimento dei fatti, ad opera degli stessi soggetti, i quali hanno intuito e stimolato i fenomeni di produzione, hanno provveduto e presieduto a quelli di traslazione dei beni e sono giunti, con la loro azione, fino all'immissione al consumo, talvolta prendendo in mano essi stessi le redini degli atti ausiliari (il trasporto, in primo piano, e persino il fiancheggiamento del credito e dell'assicurazione). Soltanto con documentazione del genere — devo ripetere che io mi riferisco per il momento ai secoli medievali — e, se abbondante, come in molti Archivi, siamo messi in condizione di stabilire l'intensità ed il volume dei fenomeni, dando evidenza a tutto quanto è realmente espressivo, con le molteplici connessioni, correlazioni, rapporti di dipendenza, ecc., la cui considerazione non deve mai mancare.

Queste fonti sono costituite, dunque, dai documenti delle aziende commerciali, le quali, specialmente se di grandi dimensioni, si sono occupate anche del vino, non soltanto dal lato mercantile, ma con notevole impegno anche in quello della produzione, essendosi dotate di cospicui patrimoni fondiari. In Toscana abbiamo la fortuna di disporre di una massa incalcolabile di documenti di tal sorta, fra cui almeno 250.000 lettere commerciali (fra l'inizio del Trecento e la fine del Cinquecento). La vostra attenzione sarà subito portata verso i documenti Datini: alle 150.000 e più lettere conservate nell'omonimo Archivio, pervenute da quasi 300 città di 15 Stati differenti e che praticamente rinviano all'intero Mediterraneo e all'Occidente; lettere, che non rappresentano il solo getto al quale ho attinto, avendo reperito, i miei allievi ed io stesso, testi di tal sorta in numerosi altri Archivi, fra cui quello statale di Firenze (con i fondi Strozzi, Gondi, Medici, Del Bene, Arcispedale, ecc.) e quelli, privati, dello Spedale degli Innocenti della stessa città e l'Archivio Salviati di Pisa. Andando fuori della Regione, menzionerò le lettere delle « Commissarie » dell'Archivio di Stato di Venezia, che mano a mano vengono messe a disposizione degli studiosi, con un totale, fino ad oggi da me spogliato, di circa 5.000 esemplari, che completano il quadro, soprattutto per il suo settore sud-orientale.

Più imponenti ancora sono le serie dei registri contabili — delle scritture dell'analisi (dove sorprendiamo addirittura dei quaderni appositi del commercio vinicolo, con numerose correnti di approvvigionamenti,

senza dire dei « Libri di possessioni » che ci inchiodano ai vari appezzamenti di terre e ci permettono di seguirne i frutti e la loro destinazione verso il consumo familiare e verso quello di un mercato, che sempre più si accresce) ed i libri di sintesi, vale a dire, i mastri —, i quali, sempre presso i vigili custodi di Toscana, si sono aperti alla nostra indagine, finora, in numero di oltre 10.000: e ve ne sono di quelli tenuti nei principali centri della Regione, come pure a Venezia, Genova, Avignone, Barcellona, Valenza, Palma di Maiorca, Ginevra, Lione, Bruges, Anversa, Londra, Costantinopoli, ecc. Avanzando nel tempo, ossia, valicando il limite della mia specializzazione cronologica, ed entrando nel XVII secolo, devo riferire del prezioso Archivio del Barone Ricasoli, a Brolio: che richiama l'Archivio del Château la Tour, di cui ci ha riferito il Collega Higounet. Una raccolta di documenti, che, oltre tutto, permette di risolvere una infinità di problemi di ordine tecnico, ed al quale mi sono pure dedicato negli ultimi tempi.

Proprio per la Lombardia — ed è doveroso ed allo stesso tempo molto gradito menzionarlo particolarmente in questa sede del nostro incontro — riferisco dei registri contabili dei Borromei, conservati nell'Isola Bella (sul Lago Maggiore), che un mio assistente, tempo fa, è riuscito, per così dire, a smuovere mediante microfilms e che nei miei Istituti di Storia economica di Firenze e di Pisa abbiamo sottoposto a trascrizione e studio, con vaste aperture su Milano, Bruges, Londra e Barcellona ed in ispecie sul patrimonio fondiario di Filippo di Vitaliano Borromei, fra il 1450 e il 1455, quando esso si va estendendo in maniera cospicua di qua e di là dal Lago Maggiore (così ad Angera e ad Arona, Lesa e fino a Cannobio, addentrandosi a Vogogna, Omegna e Val Vigezzo). Più interessanti ancora mi sembrano gli investimenti di tal sorta nelle zone vicino a Pavia: in quelle di Bissone, con i vigneti che il Borromei infoltisce sempre più ed i cui frutti fa vendere a Pavia e Milano; poi, la vastissima tenuta a Camairago — dove è sopravvissuto un castello di quel Casato — ed i cui vini venivano collocati a Milano ed a Lodi. Non devo tralasciare di riferire che i Borromei avevano addirittura aperto delle « osterie », a Camairago stessa, a Pizzighettone (la « Osteria della Gera ») e a Corteolona; e due ne avevano dato in affitto a Robecco Pavese (non si conosce il raccolto vinicolo, però).

Nonostante scarsissima sia la documentazione genovese di aziende commerciali per l'epoca (praticamente si tratta del solo libro di Giovanni Piccamiglio, della metà del '400, pubblicato da J. Heers), abbiamo dati interessanti nei registri toscani, che rinviano alle due Riviere, al Piemonte e

all'Oltrepò (almeno per alcuni vini che ho appurato di provenienza vogherese).

Ritornando brevemente alla documentazione toscana, è da segnalare il complesso di registri tenuti a Napoli dalle Compagnie di Filippo Strozzi che vi si sono succedute (da quella di Filippo di Matteo a quella di Giovanfrancesco), le quali ci offrono delle aperture vistosissime sulla nostra materia, proprio in un momento dei più interessanti: quando assistiamo al manifestarsi, anche da noi, di quel fenomeno messo in luce tanto bene da Roger Dion per la Francia. Alludo alla « avanzata dei vini forti », verificatasi per la Francia dal sud-ovest, mentre per l'Italia, data l'inclinazione della Penisola, la direzione è quella da sud-est (dalla Campania, Calabria e Sicilia, non soltanto con i vini « grechi », ma pure con quelli « latini », che finalmente possiamo conoscere con precise distinzioni « di origine » ed anche qualitative).

Non mi sono avvalso unicamente di simili fonti — per quanto, insisto, esse siano di gran lunga le più eloquenti —, ma ho sfruttato quanto ho potuto incontrare in varie migliaia di rogiti notarili genovesi (per un mio studio sulla evoluzione dell'istituto assicurativo): e in quella occasione mi si sono definiti numerosi lineamenti della circolazione della nostra bevanda.

Di là da questa documentazione privata o notarile, ho avuto modo di disporre dei libri delle gabelle, ai quali hanno fatto riferimento un po' tutti coloro che mi hanno preceduto. In Toscana possediamo gran copia di tali registri e se talvolta essi non sono esaurientemente espressivi vi è la possibilità di integrarli con documentazione diversa: mi piace ricordare il caso delle gabelle di un paesino della Lucchesia (San Gennaro, sulla collina verso Villa Basilica), che menzionano delle esportazioni di « vermigli » e « trebbiani », con destinazione Lunata, sulla strada da Lucca a Pescia (oltre che nel mercato di Lucca): ebbene, col concorso combinato — direbbero i giuristi — di quella fonte con quella costituita dai carteggi e da alcuni libriccioli contabili ho appreso che vi erano uomini di affari di Firenze, di Prato, di Pistoia (ed altri, addirittura, di Arezzo), che mandavano i loro degustatori nelle colline lucchesi a fare gli approvvigionamenti a Lunata.

Infine, una documentazione piuttosto diffusa in tutti gli archivi, e che in Toscana è notevolmente nutrita, a partire dal 1427: i Catasti. Insieme ai miei allievi ho effettuato la schedatura completa della prima edizione di questa operazione e non sarò presuntuoso annunciando subito un dato di insieme: la produzione annua di quell'epoca si può stimare in circa

140.000 ettolitri, considerando oltreché il patrimonio della popolazione residente in città anche quello della popolazione del contado e il patrimonio ecclesiastico, e ritenendo sempre i terreni condotti a mezzadria. Si noti, però, che questo dato non concerne la Toscana odierna: sibbene lo Stato fiorentino di allora, equivalente alle provincie di Firenze, Arezzo e Pistoia di oggi, con qualche frammento di quella senese (Montepulciano), di quella lucchese (Pietrasanta e Barga), ed eccettuata Pisa, nonostante la sottomissione di essa a Firenze, avvenuta nel 1406; né rientrandovi, a maggior ragione, gli Stati ancora a sé, di Siena (con il Grossetano), di Lucca e della Lunigiana.

Con tali preziose e minuziose descrizioni delle proprietà, noi possiamo molto bene localizzare la viticoltura, la sua intensità ed il rendimento, in termini di valori di stima, che pur sempre richiamano il mercato. La vite era diffusa dappertutto ed arrivava sino quasi ad una altitudine di 700 metri, raccogliendosi — secondo la legge inesorabile dell'epoca (di cui dirò) che frenava molto la circolazione dei beni poveri — attorno alle città (il che mi fa pensare a quello sviluppo di una « viticulture populaire autour des grandes villes, du XIV^e^ siècle », di cui parla il Dion, seppure riferendosi egli alle città maggiori; ma questa fioritura di viti si avverte in ogni borgata, sia del piano, che collinare e finanche attorno ad un solo edificio quali erano le ville dei facoltosi mercanti, con le loro dipendenze). Su questo punto avrò occasione di ritornare.

Il notevole è che il Catasto fiorentino, con quello di Pisa, fu ripetuto alla stessa maniera, sino al 1481: sì che siamo in condizioni di studiare due aspetti importanti su questo nostro terreno. In primo luogo, la diffusione della coltura viticola in zone abbandonate o soppiantando colture diverse, in secondo l'abbandono delle colture stesse, evidentemente perché si era avvertita l'inattitudine dei luoghi. In assoluto, l'aumento dell'estensione di terre vitate è fortissimo (non posso indicarlo con un dato da paragonare al precedente, perché le nostre ricerche non si sono esaurite e sono state condotte mediante sondaggi in più località fra cui alcune rivelatesi non idonee a tali produzioni); ma quello che è di maggiore rilievo è la constatazione che alcuni proprietari riducono o sopprimono il vigneto in taluni appezzamenti e lo intensificano in altri: l'esempio più vistoso ci viene dagli investimenti della famiglia degli Albizi, localizzati nei terreni in Val di Sieve (nel Mugello, cioè), che nel 1427 appaiono tutti costellati di viti; con il passare del tempo, però, quei Signori (o, meglio, quei facoltosi

mercanti) concentrano simile impegno sempre più scendendo lungo la stessa vallata fino alla Rufina e salendo, poi, il colle ad est, dove « scoprono » la validità dei terreni di Nipozzano (mentre nella settentrionale San Cresci il vigneto veniva lasciato morire ed oggi, appunto, non vi si ritrova una sola pianta, se non attorno alle poche case sparse lungo la strada che da Pontassieve conduce a Borgo San Lorenzo): e sembra che fin da allora si sia stabilito a Dicomano il limite settentrionale della viticoltura della Val di Sieve. Pertanto, gli Albizi (proprietari fino a qualche anno fa di questi terreni di Nipozzano) hanno compiuto una selezione in base al rendimento dei terreni (e ad ulteriori ragioni che illustrerò), dando definitivo risalto alla idoneità di alcuni di essi.

Come si vede, le serie catastali — quando siano, appunto, delle serie complete e dislocate ad intervalli di tempo — vanno ben oltre una indagine di mero ordine statico; permettendoci di far luce fondatamente sull'andamento dei fenomeni, pur con la dovuta cautela, che si deve usare maggiormente nelle considerazioni attorno ai valori di stima.

Adesso, avvalendomi di tutta questa documentazione, passerò alla mia narrazione, indugiando dapprima sui problemi di ordine generale — e la generalità mi porta a contemplare, seppure sommariamente, tutte le regioni italiane — fino all'inizio del Cinquecento; rimanendo, poi, nel canale delle vicende vitivinicole della Toscana.

Nel primo periodo è da compiere una netta divisione: *ante* e posteriormente ai due decenni simmetrici del 1400, con approssimazione. Si tratta di due condizioni radicalmente differenti nell'elemento ausiliario — peraltro, inderogabile e determinante — del commercio, vale a dire il servigio di trasporto, il quale soltanto dalla fine del Trecento viene adattato — dal lato economico, s'intende; ma con conseguenze tecniche sensibili e che a loro volta si ripercuotono favorevolmente nelle sembianze economiche dell'atto di trasporto medesimo — alle esigenze dell'atto, superiore, dello scambio, permettendo la commercializzazione di un numero sempre maggiore di beni, fino al traguardo del *commercio di massa*. Questo profondo mutamento nell'assortimento qualitativo dei beni viaggianti si verifica con precedenza nell'àmbito della navigazione marittima, giacché in essa le unità del servigio prodotto erano ben più ampie, rispetto a quelle della navigazione lacuale e fluviale e ancor più della viabilità terrestre.

Non disponiamo di abbondanti testimonianze per la prima parte del XIV secolo; ma ve ne sono alcune molto espressive, per l'intervallo

1330-1336, costituite dalle deliberazioni del Senato della Repubblica di Venezia, in merito agli incanti delle galee di Stato, allorché venivano fissati i noli per le merci che sicuramente sarebbero state accolte nelle stive di quei navigli. Nonostante il pronunciato assortimento dei valori delle merci — i quali oscillavano nel vastissimo campo, come da 1 a 16 — i rispettivi noli si presentavano estremamente rigidi: giacché erano contenuti in un intervallo come da 1 a 2. Questa situazione — è facile intendere —, con l'incidenza del nolo sul costo, eccessiva per i beni poveri, escludeva i medesimi dalla circolazione, rendendoli inaccessibili, economicamente, al consumo delle classi meno abbienti e inadatti a trovare sul mercato un ricavo remuneratore. Stavano a sé — cioè, svincolandosi da tale inesorabile legge economica e sociale — i beni indefettibili per il sostentamento (il grano e il sale), ai quali la politica economica dei Comuni dedicava, infatti, l'apposito servizio annonario, e altri beni insostituibili per produzioni a loro volta indispensabili, come il legname ed i metalli per le costruzioni edilizie, navali, ecc. Da alcuni riferimenti nei carteggi — seppure posteriori di qualche decennio — mi sono, poi, accorto che gli uomini d'affari, valutando attentamente i singoli beni rispetto alla loro destinazione, a un certo momento, hanno considerato le materie prime, non più in sé e per sé, ma nei riflessi delle produzioni in cui sarebbero state immesse: così, il « poverissimo » allume, che serviva alla « ricca » operazione di tintura, veniva rapportato con essa al costo finale del panno di lana, in cui avrebbe rappresentato appena lo 0,05 % (al massimo 0,10) e tale, dunque, da sopportare anche una triplicazione in conseguenza del costo di trasporto.

Siffatta circostanza della rigidità dei noli — e, per giunta, essendo tutti piuttosto elevati (e assai più nelle vie interne) — ha sempre limitato la circolazione dei beni soltanto a quelli ricchi: determinando, cioè, un commercio privilegiato. Un commercio privilegiato, in senso oggettivo, perché, appunto, solo poche merci potevano trasferirsi da luogo a luogo, ed in senso soggettivo, badando alla destinazione del consumo, riservato, infatti, alle persone più facoltose.

Il vino, bene non certamente ricco, tranne quelli liquorosi e di forte gradazione, aveva l'aggravante di trarre seco un recipiente pesante ed ingombrante: sì che la sua circolazione era ristretta, se si escludono le malvasie (o vini affini) dell'Egeo e del Libano, i quali, però, potevano essere accolti solo nelle mense dei consumatori più agiati: basta pensare che il loro prezzo all'arrivo nei più significativi porti all'entrata del vino —

Venezia, Pisa e Genova — poteva arrivare persino a 12 fiorini per ettolitro (la misura di capacità cui mi riferirò sarà sempre l'ettolitro odierno; la moneta il fiorino di Firenze, essendo, secondo la più « comprensibile » fra tutte, almeno sino all'inizio del XVI secolo); ma nell'Italia centrale e settentrionale si ottenevano dei vini anche al prezzo di 1/5 di fiorino. Ebbene, per trasferire del vino « vermiglio » da Greve in Chianti a Firenze era richiesto normalmente 1 fiorino a ettolitro: un aggravio che incideva di già considerevolmente sulla migliore bevanda della zona — proprio il « vino di Chianti » — il cui prezzo di circa 1 fiorino ne veniva raddoppiato; e addirittura per il predetto vino corrente di f. 0,20 questo prezzo veniva da tale « porto » moltiplicato per 6 e rendendo quindi il vino stesso economicamente immobile. E si noti che il tragitto da Greve a Firenze è appena di 25 chilometri. Il costo del trasporto via marittima, per distanze di gran lunga superiori era molto più moderato; comunque, solo pochi vini potevano resistere a viaggi lunghi, i quali erano, invece, consentiti a quelli più robusti e meglio dotati, che nelle aree interne tirrenica e adriatica appaiono con valori di f. 2 alla partenza e quindi 3 o poco più all'arrivo nei porti anzidetti.

Questo particolare delle sembianze mercantili del fenomeno vinicolo aveva, naturalmente, i suoi riflessi nelle sembianze produttive: non potendo circolare il vino, si cercava in ogni luogo di far fiorire la vite, in quella condizione, pertanto, di stretta aderenza o adesione della produzione al consumo; in ciò favoriti dalla circostanza che la vite in Italia attecchisce dovunque, senza limiti latitudinali e soltanto altimetrici, ma con largo respiro (in Val d'Isarco, arrampicandosi da Chiusa sui suggestivi pendii, si vedono oggi intensi vigneti, appunto sugli 800 metri, ed i quali danno prodotti che raggiungono talvolta i 13°; e un più marcato tenore alcolico si verifica per i bianchi di Novacella, che si ricavano anche al di sopra dei 700 metri). La produzione del vino, in quell'epoca, avveniva, dunque, dappertutto: ed ecco perché cronisti, diaristi e ogni abitante del luogo che emergesse per cultura, per erudizione, hanno menzionato il vino delle proprie terre, molto spesso magnificandolo ed esaltandolo come bene accetto da consumatori di alto rango politico e sociale, che ne avrebbero sanzionato la rinomanza. Nell'insieme si avevano, perciò, numerosissimi tipi di vino, riportantici a quasi tutti i comuni e le borgate d'Italia, dal ricordato limite altimetrico in giù.

Ritornando al Catasto fiorentino della piccola porzione della Toscana

di oggi, incontriamo, per ben 106 località, un apposito settore dedicato alla « stima dei vini al tino »; ma, scendendo al dettaglio fornitoci dai 10 voluminosi codici e riunendo gli appezzamenti di terra vitata attorno alle borgate principali, si accertano ben 438 unità, tutte produttrici di vino. Si fa distinzione anche fra terreni poco distanti fra loro — come i Castelli di Vignamaggio e di Montagliari, a sud di Greve in Chianti, separate da un torrentello —, ma non perché appartenenti a proprietari diversi, ma perché, appunto, s'intendeva definirne le qualità.

Quanto ho riferito per la Toscana, si ripete per tutte le Regioni italiane, anche se per alcune di esse non vi è possibilità di scendere a così minute localizzazioni: dovunque spillasse il vino e — più buono o meno buono — con prezzi quasi sempre accessibili a tutti i gradini della società, anche e soprattutto perché la traslazione dai luoghi dove esso veniva realizzato e « imbottato » era esigua.

Conseguentemente, se noi dovessimo scrivere la storia del vino per quei secoli (si noti che io sono arrivato fino al 1427, perché il « moto innovatore » di cui mi accingo a parlare non aveva ancora fatto presa pienamente e dappertutto) attenendoci alle testimonianze su ricordate, concluderemmo per una produzione diffusa totalmente (ma il termine diffusione, perché sia di significato completo, deve essere integrato dalla cognizione della intensità) e quindi per un consumo molto esteso di questa bevanda, la quale sarebbe stata accessibile a tutti.

La mia investigazione non rimarrà circoscritta ai dintorni della città, del borgo o della villa signorile: essa spazierà per seguire il vino, una volta prodotto, verso consumi ben più lontani, per accertare precisamente come, quando e dove esso poté circolare apertamente, con l'incalcolabile conseguenza di valorizzare le qualità migliori e di elevare, pertanto, il tono dei consumi. Soltanto quando la situazione vitivinicola avrà raggiunto questo traguardo, il vino entrerà nella Storia e tutto quanto attorno ad esso e con il medesimo si compirà rivestirà un significato.

Nei due decenni conclusivi del XIV secolo la documentazione semplicemente strabocchevole (ho potuto esaminare per quel tratto di tempo circa 10.000 rendiconti di atti di trasporto di tutti i beni e materie, e su molteplici itinerari) ci porta alla constatazione di una vera e propria « rivoluzione » nel terreno dei trasporti. Impiego lo stesso termine che è stato richiamato a proposito del grande balzo di progresso verificatosi nei trasporti per le vie acquee e terrestri, nel secolo più vicino a noi, con

l'introduzione del motore. Una « rivoluzione *tecnica* », quest'ultima; l'altra, *economica*, ma la quale costituisce un avvenimento egualmente definibile con quel sostantivo, giacché si è trattato pure di un progresso di vastissima portata. Per progresso nel servigio dei trasporti, invero, dobbiamo intendere la sua accessibilità, sempre maggiore, alle diverse specie di merci, sino ad accogliere le più povere, su ogni itinerario e per qualsiasi volume. Allora — e non nei secoli vicini a noi — viene instaurato il *commercio di massa*, con precedenza nel campo marittimo — per la rammentata circostanza delle più vaste dimensioni del servigio prodotto (con la possibilità di ammettere un assortimento più marcato di merci) — e, poi, lo vedremo estendersi agli itinerari interni, quelli acquei anticipando gli altri: e tale grande conquista farà presa compiutamente ancor prima della metà del Quattrocento.

Precisamente, ho constatato come un gruppo di merci che anteriormente si presentavano gravate da noli oscillanti fra 1 e 2, negli anni attorno al 1390 questa variabilità appare distendersi in un intervallo ben maggiore, da 1 a 10,5, assumendo quella condizione di tendenza alla variabilità delle stesse merci, pure segnalata (da 1 a 16). Il passo avanti è notevole, secondo quanto dicono queste poche cifre, anche se non è stata raggiunta la posizione di perfetta perequazione dei noli stessi in relazione al prezzo dei beni: quella della concordanza dei loro campi di variabilità, che, d'altronde è irrealizzabile, se non applicando le tariffe *ad valorem*, le quali non avevano — e non hanno — praticità alcuna, richiedendo la delicata denuncia del valore dei beni. Insomma, l'essenziale è che la variabilità dei noli si avvicini quanto possibile a quella dei prezzi delle merci.

Dopo un accenno fattone al Congresso di Scienze storiche del 1955, ripresi questo argomento al Colloquio di Storia marittima di Lisbona (nel 1960) e negli ultimi tempi sono riuscito a rendermi conto di tutta l'evoluzione, con il risalire agli artefici di tanta innovazione, appurandone ogni dettaglio per itinerari e per merci, constatandone la generale adozione in tutti i porti mediterranei e del Nord e pervenendo ad una datazione, che raramente è precisabile per i fenomeni storici delle nostre sfere economiche. Quest'ultimo risultato ho potuto conseguirlo rilevando, qua e là, in molte lettere del periodo 1395-1405, una certa resistenza degli armatori ad accordare le nuove tariffe differenziate, che gli utenti del servigio di trasporto richiedevano: resistenza, la quale, appunto, denuncia inequivocabilmente una affermazione recente della nuova struttura tariffaria, la cui applicazione conduceva — e questa è la conseguenza maggiore — all'accettazione nelle

stive delle navi di merci dai noli meno remunerativi: quelle merci « nuove », quali erano, appunto, i beni poveri. Ed è particolarmente notevole che sono gli utenti stessi ad opporre agli armatori che « ormai si costuma fare così », enunciando tutta una serie di noli, che vanno da quello pertinente alla pece (s. 2 per 100 libbre) a quello relativo al filo serico (s. 150 per la stessa unità di peso). Un po' più in là, tale « costume » — cioè, consuetudine orale — viene tradotto (precisamente nelle vicinanze del 1410) in accordi scritti, denominati « capitoli »: ai quali si fa rinvio. Di tali accordi — non tassativi, ma semplicemente indicativi — abbiamo la prova della regolare adozione e li ritroviamo in una « pratica di mercatura », che un impiegato del Datini andava compilando per sé, nel 1396 (probabilmente si tratta ancora dello stadio consuetudinario) ed il quale prezioso testo è in via di pubblicazione da parte del mio assistente, Dr. Bruno Dini.

Data l'ammissione alla circolazione di tutte le merci (ben oltre il gruppetto sul quale mi sono soffermato), l'intervallo di variabilità dei loro noli mi è apparso quanto mai ampio: distendendosi esso tra soldi 0,50 e s. 248, il che equivale a circa 1:500. E si noti che nel limite superiore ho collocato non proprio la merce più ricca, come sarebbero stati i drappi serici, ma semplicemente il filo serico, cioè, la materia prima; vi sarebbe un bene ancora più ricco, però privo di significato, le perle, il cui nolo raggiungeva s. 1800 per la solita base di 100 libbre (il che porta il predetto limite superiore di 500 a 3600).

Il radicale mutamento nella condizione dei noli marittimi, è rivelato chiaramente dal seguente riepilogo delle due serie di dati, che misurano l'estremo superiore dell'intervallo di variabilità (avendo sempre ridotto ad 1 quello inferiore), per i due momenti dell'osservazione, rispettivamente, i periodi 1320-1340 e 1385-1410, sui quali mi sono intrattenuto, avendo in mano elementi fondatissimi:

variabilità dei noli unitari	2	10
variabilità del valore delle merci	16	16
variabilità della percentuale del nolo sulle merci	11	2,3

È superfluo che io ripeta che la perfezione delle tariffe — o almeno un loro pronunciato assestamento — è indicata dalla tendenza ai più alti valori del primo dato (il limite di 2, di cui sopra) e dalla tendenza del terzo dato (cioè, 11) verso lo zero.

Si noti che tale differenziazione di tariffe si verificava anche nell'àmbi-

to della stessa specie merceologica, proprio come si riscontra per le diverse qualità di vino.

Si tratta, in sostanza, dell'applicazione del principio tutto moderno, che va sotto il nome di discriminazione dei prezzi o dei prezzi multipli: ed il quale ai nostri giorni informa la struttura tariffaria dei trasporti di qualsiasi natura.

E devo ripetere che il primo e principale àmbito di questa profonda innovazione è stato quello marittimo, perché in esso l'unità del servigio di trasporto, la nave, era di portata tale da offrire occasione all'assortimento completo delle merci da prendere a bordo, sì che alla conclusione della vita di essa (allora di 8-10 anni), si sarebbe realizzato, nel complesso, un nolo medio ponderato equivalente a quelli pressoché costanti di una volta: come l'esperienza aveva permesso di accertare. In questo « giro » potevano aversi dei viaggi totalmente specializzati: e tale è stato il caso del vino, che si incontra molto spesso fra Tropea (Calabria) e Maiorca, Barcellona e Valenza, e molto più intensamente avviato verso Napoli, senza escludere trasporti diretti dallo stesso porto calabrese a Bruges; di eguale ordine di « specializzazione » sono i viaggi verso La Rochelle e Bordeaux che talune grosse unità genovesi compivano, per sfruttare il loro prolungato indugio a Southampton od a Londra, in attesa dei carichi abituali da trasferire nel Mediterraneo.

Questa marcata impennata nel progresso dell'atto di trasporto, dovuta a fattori squisitamente economici, dà il via a sensibili progressi tecnici, i quali, a loro volta, addurranno ad un'ulteriore accentuazione dei vantaggi economici: l'accresciuta richiesta del servigio, determinerà la moltiplicazione delle navi, l'aumento della loro portata, il loro consolidamento per renderle più atte a sopportare e superare le insidie « umanali e divinali » (felici termini, che ho ritrovato in una polizza di assicurazione di Palermo del XV secolo); aumenterà la rapidità dei vari servizi (sia perché migliora la velocità, sia perché si riducono le soste nei porti) e il già rilevante incremento dell'offerta del servigio troverà ancora un elemento di moltiplicazione dalla aumentata frequenza dei servizi stessi. Pertanto, tutto l'insieme dei noli, già così felicemente modellato alle esigenze economiche della traslazione dei beni, subirà un'ulteriore, apprezzabile riduzione generale: consolidando sempre di più e sempre meglio il commercio di massa ed efficacemente facendo presa nelle vie interne.

La « rivoluzione economica », esplosa nei trasporti marittimi alla fine

del XIV secolo (e, ripeto, diffusasi nella viabilità interna), agì profondamente nelle tre localizzazioni della vicenda vitivinicola, cominciando, ovviamente, da quella centrale, del commercio, sulla quale non è il caso di insistere. Da essa, sono promanati riflessi considerevoli nei fenomeni di produzione. Anzitutto, vediamo svincolarsi il contado dalla rispettiva città, non imponendosi più la stretta aderenza della produzione al consumo: dalle pianure e dalle colline il prodotto vinicolo può raggiungere ora mercati anche lontani e là dove i terreni hanno manifestato la loro idoneità il vigneto viene esteso ed intensificato. Direi che comincia allora la selezione -- che sarà sempre più accurata ed affinata — dei vari appezzamenti di terra: quelli dalle attitudini rivelatesi migliori, facendo mano a mano regredire — fino all'annientamento — la viticoltura negli altri luoghi, ove essa era stata esercitata, per così dire, forzatamente appunto per la necessità di procurare all'adiacente agglomerato urbano quel tanto di bevanda indispensabile. Come ho detto in principio, richiamando le fonti utilizzate, a tutto ciò servono molto bene i Catasti ed i libri di possessioni, con la loro osservazione, quasi ciclica: da essi esaminando, ad esempio (e l'ho già ricordato), le vaste proprietà degli Albizi, ho potuto constatare la graduale intensificazione degli impegni vitivinicoli nella bassa Val di Sieve, mentre venivano sfoltite e si lasciavano spengere le colture a nord, evidentemente riconosciute inadatte. Analogamente accade per i terreni dei soci maggiori e minori delle Compagnie Capponi di Firenze, i quali dopo vari investimenti del genere raccolgono le loro attenzioni a Lucolena e molto presto a Greve in Chianti, esattamente a nord, dove poi hanno maggiormente concentrato il loro patrimonio fondiario e dove ancora esiste una doviziosa ed apprezzata produzione nel Castello di Calcinaia.

Poiché il vigneto, per la precedente condizione di « immobilismo » si trovava in ogni zona d'Italia, questa sorta di « collaudo » delle attitudini vinicole si è potuta svolgere con sicura cognizione di causa, esaminando e giudicando, infatti, l'intero territorio nazionale: e da allora cominciano a fare spicco molte zone, che oggi primeggiano con sicurezza, dal lato qualitativo, come da quello quantitativo, al punto da alimentare correnti piuttosto consistenti nel nostro Paese e di essersi aperta la strada di varie esportazioni oltr'Alpe e oltremare.

Anche se già in età longobarda e prima sui fiumi dell'Italia settentrionale si incontravano botticelle di vino, ben più voluminosi carichi troviamo ora nelle imbarcazioni (le quali, fra l'altro, si sono almeno decuplicate nella

portata) che risalgono il Po e, quindi, il Mincio per Mantova, l'Adda per Lodi e Milano, il Ticino per Pavia (e Milano) e fino al Tanaro per Alessandria; altre, le troviamo sull'Arno — e così scendiamo nell'Italia centrale — tra Pisa e Signa, sia per i vini provenienti dal mare, sia per quelli dell'entroterra toscano, tra cui il Chianti; e, andando più lontano con la nostra osservazione, sull'Ebro, che porta al mare i vini a monte di Saragozza (certamente quelli della Rioja e della Navarra in genere, che cominciavano ad affermarsi), rilevando nella tappa di Escatrón un altro porto di accentramento di vini. Devo, però, far notare a proposito della Spagna — anche se essa è ben fuori dai limiti territoriali della mia indagine — che i suoi vini non avevano ancora conseguito quei miglioramenti che, a partire dal Cinquecento, li porteranno ad alta reputazione: la qual cosa avverrà con precedenza — secondo le mie modeste cognizioni — per quelli di Barcellona (a sud, indubbiamente: i vini del Priorato), di Alicante, delle Baleari e del Regno di Granada, cioè di Malaga, oltre quelli interni, già menzionati; mentre, all'inizio del Quattrocento, sull'importante mercato di Bruges e di Londra — dove da tempo i gusti si erano educati con i vini della Francia sud-occidentale — i vini maiorchini e catalani non trovavano favorevole accoglienza e persino quelli di Alicante.

Ecco, poi, le vie terrestri: sui loro percorsi il principio delle tariffe discriminate dilaga ben presto e le riprove ne sono numerose, fra le quali, vistosissima, quella della rinascita di grandi fiere internazionali, non più conosciute dalla chiusura delle fiere di Champagne, quali sono le fiere di Ginevra e le successive di Lione. Non esito a dire che la esplosione delle fiere di Ginevra, che pure erano state instaurate almeno dal 1380 — ed erano conosciute, perché la strada che attraversava tale città era praticata di sovente anche nelle comunicazioni fra la Lombardia (dove i carichi confluivano persino da Firenze) e la Provenza, senza dire dei Paesi settentrionali — si verifica soprattutto dopo il 1430. Mi soffermo su questi avvenimenti, non perché le fiere di Ginevra e quelle lionesi abbiano costituito dei grandi mercati internazionali del vino; ma le richiamo per far luce sulla irresistibile diffusione delle nuove strutture tariffarie e quindi della uniformità dell'insieme, quanto alla possibilità di circolazione di qualsiasi bene, in tutte le vie, acquee e terrestri.

Anche nella viabilità interna, avvengono miglioramenti « tecnici », costituiti principalmente dalla sostituzione del carro al mulo: che conduce — analogamente a quanto visto per le vie marittime — ad un abbassamen-

to generale del « porto », a seguito degli adattamenti del medesimo avvenuti in dipendenza del pregio delle merci.

Dopo la rappresentazione di questo sfondo — e non vi è dubbio che si tratti di quello che influenza in maniera decisiva la commerciabilità dei beni — mi sembra non sia azzardata l'affermazione secondo cui il secolo XV è quello della moltiplicazione ed estensione delle correnti vinicole, fino a comprendere anche i prodotti meno pregiati, con le sensibili ripercussioni, beninteso positive, nei riflessi della viticoltura e scendendo fino alla conclusione del ciclo, nel consumo: anche per il vino — e non poteva essere diversamente — si apre allora, senza attendere i tempi vicino a noi, il commercio di massa. Che, poi, vi siano state delle recessioni, tra il secolo predetto e il XIX, ciò è proprio di quel moto profondo e generale di decadenza, che per l'Italia, anche nelle sue regioni più progredite, comincia dalla seconda metà del Cinquecento.

Mi raccoglierò adesso nelle regioni italiane nelle quali si è manifestato un movimento interno dai caratteri che più volte ho sottolineato, cercando di individuare l'evidenza di alcuni vini, alla condizione che essi abbiano superato spesso tragitti lunghi (anche se nell'ambito dello stesso staterello) per l'immissione nei mercati o per grosse forniture a privati; via via, indicherò le esportazioni fuori d'Italia, contenendomi nei secoli dal XIII (per quei pochi vini già in condizioni di « muoversi ») al XVI.

Seguirò il senso orario, cominciando dalla Liguria, che aveva ovviamente in Genova un mercato molto espressivo e che sulla metà del Quattrocento accentrava un buon numero di vini delle due Riviere, che vi pervenivano dagli estremi occidentali, da Ventimiglia (evidentemente si tratta dei vini di Dolceacqua) e orientali, da Lerici e Portovenere (le vernacciuole e i bianchi secchi); sempre più avvicinandoci, dall'una e dall'altra parte, troviamo i moscatelli ed i secchi di Taggia, il Cinqueterre (un forte bianco, asciutto; e, ancora più rilevante, la vernaccia, esportata massimamente via Corniglia, della quale riparlerò), il « razzese » (che qualche studioso ha identificato con il « rossese » — del lembo occidentale — ed altri facendone derivare il nome da « racemoso », per dire di uva dai molti grappoli) e fino al Santa Margherita e al Polcevera. I vini più forti e quelli liquorosi di Levante appaiono nel mercato di Pisa anche dal XIII secolo e più tardi li vediamo raggiungere Firenze, come risalgono per la Cisa verso la Pianura Padana; ma abbiamo a che fare, appunto, con vini forti e piuttosto « ricchi ». A parte che vediamo, talvolta, dei bianchi

normali della stessa zona prendere il mare addirittura per Bruges e Londra, il prodotto di gran lunga più affermato della Liguria è stato la vernaccia, che era un vino passito, antesignano dello « sciak-trac » odierno, il quale si addentrava notevolmente nella Penisola (persino a Roma) e andava nella Spagna mediterranea e nel Mare del Nord.

Il Piemonte si esprime all'esterno un po' tardi; ma subito distinguendosi mediante espressioni che richiamano quelle attuali. Anzitutto, il vino ricavato da un celebre vitigno, il quale poi si differenzierà in numerosi prodotti locali e di territori differenti, radicandosi da Barolo, per Barbaresco, a Gattinara e fino in Valtellina: alludo al « nebiolo », che appare frequentemente a Genova ed in Lombardia. Vi sono poi i moscati e più tardi alcuni rossi provenienti dal Vercellese, che mi fanno pensare al Gattinara. Ma una caratterizzazione più notevole è quella dell'invecchiamento a nord ed a sud di Alba, che prelude, appunto, ai frutti certamente più interessanti e pregiati di quel vitigno: il « barolo » e il « barbaresco ». Devo menzionare una buona diffusione dei bianchi, provenienti dall'est, che pure scendono a Genova e si diffondono in Lombardia (mi riferisco alla circoscrizione odierna di tale regione e non alla portata del termine nel Medioevo, quando esso abbracciava una gran parte dello stesso Piemonte e la zona piacentina): si tratta verosimilmente dei vari « cortese », fra cui quello di Gavi, così esplicitamente indicato a Genova nel Quattrocento.

Quanto alla Lombardia ho già fatto cenno di quel che si è verificato nelle aziende agricole dei Borromei, tra l'Adda e il Ticino; aggiungo subito che l'Oltrepò Pavese aveva in Voghera il mercato di defluenza ed a Genova ed in Emilia troviamo tali vini definiti genericamente « lombardi », ma, spesso, con il richiamo di Voghera, la qual cosa mi ha autorizzato l'anzidetta localizzazione della loro sorgente nell'Oltrepò, alla cui zona — del resto molto simile — sono da affiancare i vini di Ziano Piacentino, dove allora, però, prevalevano i bianchi. Attorno ai laghi fioriva la vite e la sua coltura si era intensificata soprattutto alle basi di quelli di Garda e d'Iseo, come vediamo oggi, seppure con una ben diversa concentrazione; dal Garda lombardo e veneto (mi riferisco sempre ai confini attuali delle nostre regioni) bianchi e rossi (talvolta si fa il nome dell'« acinatico », che è il vitigno tipico del Veronese dell'epoca) arrivavano sino a Venezia, in quel doviziosissimo luogo d'incontro di tanti vini, sempre più assortiti.

A Milano, con la presenza di questi vini relativamente locali, vediamo ripetutamente quelli della Valtellina e, seppure in misura minore di Cellati-

ca (Brescia). I primi hanno costituito per lungo tempo i soli vini lombardi di esportazione, andando naturalmente nei Grigioni e trovandoli persino a Ginevra, attorno il 1460.

Del Veneto, già le colline a nord e nord-ovest di Verona avevano cominciato a portare alla ribalta i loro vini — indubbiamente il « valpolicella » —, che scende anche a Bologna e molto facilmente a Venezia, inquadrandosi nei ben più intensi rapporti della Serenissima con il suo *hinterland* a seguito della nota « politica di Terraferma ». Ben poco si conosce del Trentino (quanto all'Alto Adige è risaputo che gravitava a nord delle Alpi), mentre sono solidamente fruttiferi i Colli Euganei, la Piana padovana (con il suo « berzamino », cioè, il « marzemino ») e, soprattutto, la Vallata del Piave e tutta la regione di Treviso, dalla quale senza dubbio Venezia traeva i quantitativi maggiori d'entroterra; ma anche il Friuli era degnamente rappresentato nelle cantine veneziane e, quindi, nei consumi, che erano aperti pure alle persone più povere, offrendosene alcune qualità ad appena mezzo fiorino per ettolitro, avendo iniziato la traslazione con un costo di 0,30-0,40. Era tanta l'attrazione di Venezia e delle altre città — non piccole, come Padova, Vicenza, Treviso stessa, ecc. — che nessuna esportazione, seppure extra-regionale, si è delineata, almeno sino al momento in cui si chiude la mia indagine in quei luoghi. L'unica eccezione concerne un prodotto più orientale — la « ribola », di Capodistria — che arrivava sino a Bologna, dove è detto essere nettamente superiore ad un'altra locale, ottenuta da Imola.

A proposito dell'Emilia e Romagna, dopo la menzione dei prodotti di Ziano ed Imola, sono da ricordare, provenienti dal Parmense e dal Modenese, dei vini « pieni di spuma » e di profumo, certamente identificantisi con i vari « lambruschi », che a Bologna si incontravano con i vini forti e « neri » discendenti dalle colline romagnole ed i quali ultimi non infrequentemente valicavano l'Appennino per farsi conoscere a Firenze ed a Prato.

Le Marche rivelano vini leggeri e fiacchi nella parte settentrionale; mentre subito a sud di Ancona, e precisamente da Sirolo come da Numana, vediamo delle agili imbarcazioni che portano bianchi e soprattutto rossi verso Venezia ed Ancona (mi vien fatto di pensare ai vini del Conero, oggi riconosciuti con la « denominazione di origine »). I migliori sembrano essere quelli di Ascoli (attualmente è molto affermato il « piceno »), che andavano ad Ancona e preso il mare si diffondevano nella Dalmazia, in ciò accompagnati, con volumi ben maggiori, dai vini abruzzesi, con destinazioni

Ragusa, Curzola, Spalato e Sebenico, secondo i notevoli attestati che ho rinvenuto nell'Archivio Storico di Ragusa. A tali esportazioni servivano tutti i porti compresi tra San Benedetto del Tronto e Termoli (e così ho implicitamente richiamato anche una sorgente vinicola del Molise).

La Puglia è il primo paese che incontriamo quale base di produzione dei famosi vini « grechi »; ma si erano già affermati molti tipi locali, i quali, infatti, viaggiavano senza tale distintivo (che, appunto, era immancabile per definire una qualità eccellente). Alla qualità comunque pregiata dei vini pugliesi dobbiamo affiancare, nella nostra considerazione, i forti volumi di esportazione, che massimamente si ripartivano fra Venezia e la Dalmazia, arrivando persino, qualche volta, a Napoli ed addirittura in Toscana. Di notevole, ricorderò ulteriormente che le esportazioni di quelli della zona di Foggia avvenivano con imbarco « in foce di Fortore ».

La odierna Lucania non si segnala con luoghi e vitigni, molto probabilmente perché i vini di questa regione interna andavano a confondersi con quelli delle ben più rilevanti regioni limitrofe: Puglie e Campania, contribuendo all'ingrossamento dei loro volumi di transazione digià tanto cospicui. È probabile che per tali vini vi fosse una terza via di uscita: quella di Taranto, con destinazione Venezia.

La Calabria è certamente la regione italiana che, con la Puglia, ha determinato le prime ragguardevoli correnti a lungo raggio italico — risalendo, infatti, i rispettivi mari sino a Genova e a Venezia — ed all'estero. Oltre ai porti ionici (da cui si esportava un « chiaretto » di Cirella), ben più rilevanti erano Paola e soprattutto Tropea, che attraverso i registri contabili tenuti a Napoli, appaiono fortissime piazze di accentramento. Trattandosi, infatti, di vini robusti (che raggiungevano anche il prezzo di 3 fiorini per hl.), essi fin dagli anni terminali del sec. XIV erano in condizioni di circolare. Ho già avuto modo di offrire dei particolari (in un articolo nella Rivista « Vini d'Italia », 1967 [*ivi*, pp. 97-104, *n.d.c.*] della grande defluenza di vini da Tropea — risalendo spesso alla loro provenienza — con incanalamento verso quattro porti tirrenici: Napoli (in netta prevalenza e che poi li riesportava), Gaeta, Roma, Porto Pisano e Genova. Ancora più considerevole è il convogliamento verso Maiorca, Barcellona e Valenza, con un totale che, per uno di tali porti, nell'anno 1396 raggiunge un minimo di 5000 botti; e addirittura due navi fanno carichi pieni — di 1200 e 800 botti — per Barcellona e per Bruges, rispettivamente.

La Campania, principalmente — è facile immaginarlo — attraverso il

suo porto di Napoli, è la regione che più di ogni altra assolve al duplice compito di essere un grande emporio di confluenza di doviziose produzioni proprie ed allo stesso tempo di importazioni temporanee per lo smistamento su vasta area di vini di altre regioni, fra cui i ricordati calabresi. Si può senza tema di smentita asserire che Napoli è stata il maggiore porto vinicolo del Quattrocento nell'area mediterranea.

Dalle falde del Vesuvio (e specialmente da Somma Vesuviana) e da località più addentrate, scendevano dei vini molto apprezzati, che, in misura di gran lunga eccedente il fabbisogno del posto, prendevano imbarco a Napoli, a Torre del Greco, a Castellammare di Stabbia, a Salerno; mentre a Gaeta vediamo caricare le navi di vini di altre zone più settentrionali ed interne, fra le quali quelle del Beneventano, della Terra di Lavoro e di una località (Vico), che non sono riuscito a reperire e che si deve trovare nella zona degli Aurunci; sulla stessa Gaeta si riversavano il Cecubo ed il Falerno, molto noti fin dall'Antichità.

Relativamente alla Campania ha una grande importanza il problema di distinzione tra vini « grechi » e vini « latini ». Non sono ancora riuscito a risolverlo; ma mi è stato possibile localizzare la provenienza — quindi, l'origine — degli uni e degli altri: così, per i primi si parla di Posillipo e di Resina; per i secondi, di Ischia, di Somma, Salerno, Fastignano e Ripa. In più è da notare che i « grechi » erano superiori. Un altro vino molto affermato della Campania era il « masniagueri » o « mangiagueri », il cui nome deriverebbe dal vitigno. Forti carichi li troviamo nel giro degli affari della Compagnia di Giovanni Balducci, un fiorentino residente a Roma, nel 1512-1514, che addirittura teneva dei « libri dei vini », dove vi sono tutti i conti riservati a tipi vari della ambita bevanda, quasi sempre provenienti dalle zone napoletane, compresa Ischia e talvolta Capri, e dalla Calabria.

Ma più notevoli ancora sono le esportazioni e riesportazioni che si facevano da Napoli: ho già ricordato quelle dei calabresi verso l'area aragonese-balearica; aggiungo adesso quelle a Costantinopoli e addirittura alla Tana. Con ciò rimane stabilito che i vini incentrati su Napoli sono quelli che hanno avuto la più ampia diffusione nel Mediterraneo, come pure nella Penisola, giacché dai porti rammentati dianzi essi potevano addentrarsi notevolmente.

Di certo i vini « grechi », non sempre distinti dai « latini », dovevano avere un grande successo nell'Italia settentrionale e centrale, anche quelle città molto ricche e che avevano, pertanto, la possibilità di importare

i vini egei e corsi, fino al punto da specializzarne le botteghe di smercio o di mescita: ad esempio, a Firenze, varie disposizioni di legge, seppure per epoche posteriori (dei secoli XVII-XVIII) prescrivono che « la vendita di vini grechi è riservata ai soli *grecaioli* »; ugualmente per la « malvasia » ed altri generosi vini forestieri (compresi quelli dal nome generico di « romanie » — al femminile, alla pari delle « malvasie » — che si ottenevano dalla Morea e Costantinopoli).

Sono già penetrato nel Lazio, richiamando i vini della sua parte meridionale, che normalmente si imbarcavano a Gaeta. Nonostante la forte concorrenza — acuitasi dalla metà del Quattrocento, per le note ragioni — il grande centro di consumo di Roma si serviva abbondantemente dei prodotti locali, fra cui avevano acquistato rinomanza quelli attorno al Lago di Bolsena (la memoria del famoso « est! est! est! » non era svanita e permane ... imperitura), dalla stessa Sabina (ove, evidentemente, l'olivicoltura non aveva ancora annientato la viticoltura) e soprattutto dai Castelli Romani, fra i quali Velletri dava forse un buon terzo del fabbisogno romano, con bianchi e rossi (allora, nei Castelli era il rosso a prevalere, mentre negli ultimi tempi è quasi scomparso); né si possono trascurare i vini della Ciociaria, fra cui i bianchi di Anagni. Si parla in qualche documento anche di vini « latini romaneschi », che verosimilmente provenivano, però, dalla Campania.

Le sole esportazioni laziali erano quelle del Viterbese, che entravano in Umbria e, su raggio internazionale, quelle dei vini del Formiano e di Mondragone.

Proprio al centro d'Italia, l'Umbria (della Toscana dirò a conclusione) era una regione che, similmente alla Lucania, non aveva una grande varietà di vini, emergendo, tuttavia, per alcune qualità, tra le quali i trebbiani ed i rossi di Orvieto, pure molto apprezzati a Roma e talvolta acquistati, sul mercato, dai grandi operatori economici fiorentini, come gli Strozzi ed i Capponi (che, dunque, tenevano ad arricchire le « enoteche » personali, sempre però per scopi di pratiche applicazioni familiari).

In merito alle Isole, ho già menzionato alcuni « grechi » della Sicilia ionica, ai quali sono da aggiungere dei tipi nettamente precisati, come il « Siracusa », l'« Etna » e il « mamertino », che salivano verso la Toscana e la Liguria e pure verso Venezia; ma precipuamente a Napoli, dove confluivano anche i vini dell'ovest, soprattutto da Palermo (a sua volta convogliandovisi quelli di tutta la testata occidentale dell'Isola e da Solunto).

La Sardegna aveva già condotto all'affermazione i prodotti di vitigni di importazione, come il « vermentino », originario della Liguria occidentale: erano notevoli alcuni vini forti e liquorosi, di cui non conosciamo i nomi — e soltanto nel tardo Cinquecento apparirà quello di « vernacchia » —, che alimentavano delle esportazioni ancora a Napoli; poi, a Pisa, Venezia, Genova e persino in Grecia.

Fra le Isole, non possiamo tralasciare la Corsica, data la sua appartenenza politica a Genova e l'inquadramento nel sistema economico incentrato sull'Italia, verso la quale quell'Isola riversava quasi tutta la sua produzione vinicola. Ciò, massimamente, verso Pisa: i carteggi provenienti da Livorno (solo nell'Archivio Datini disponiamo di ben 6000 lettere) ci danno un'idea della frequente convergenza di navigli specializzati, chiamati le « barche dei vini » dei corsi. Erano vini bianchi e rossi che nel Quattrocento riuscivano ad attraversare diagonalmente la Penisola fino a portarsi a Venezia, come pure a risalire a Milano (fra l'altro, li ho trovati sulle mense dei Borromei, accanto alle malvasie di Tiro).

Per esprimere meglio la qualità di tutti questi vini, regione per regione — con l'approssimazione del caso — riporterò i prezzi minimi e medi accertati nel luogo, avvalendomi sempre della moneta « mondiale » (fino al suo mutamento, con la caduta della Repubblica, nel 1530), ossia, il fiorino d'oro di Firenze, e nei rispetti dell'ettolitro odierno; tra parentesi indicherò i vini liquorosi, che sono emersi da questa disamina:

Liguria	f. 0,80-2,20 (2,80-4,50)	Calabria	f. 1,05-3,90
Piemonte	f. 0,50-2,70	Campania	f. 0,95-4,20
Lombardia	f. 0,35-2,10	Lazio	f. 0,60-3,20
Venezie	f. 0,25-2,90	Umbria	f. 0,30-2,85
Emilia-Romagna	f. 0,23-2,15	Sicilia	f. 1,10-3,30
Marche	f. 0,20-1,95	Sardegna	f. 1,20-3,75
Abruzzi	f. 0,40-2,80	Corsica	f. 1,90-4,10
Puglia	f. 0,70-3,20		

La mia escursione va a fermarsi, adesso, nella Toscana, che poi seguirò, seppure in piccola parte, per le epoche più vicine a noi.

Ho detto che i Catasti danno una sufficiente idea della specializzazione dei luoghi e dei valori dei prodotti, come non sono riuscito a rilevare per altre regioni (per le quali ho avuto a disposizione una minore documentazione e molto meno eloquente, anche se spesso pertinente ad aziende

toscane stanziate nei luoghi stessi, che erano use indagare su tutto) e con l'ausilio dei testi mercantili potrei costituire delle serie di prezzi foltissime, cui devo rinunciare, rinviando ad altra sede comunicazioni di tal sorta. Nel XV secolo si accertano alcune località altamente specializzate nella produzione di bianchi e di rossi. Per i primi prevalgono nettamente quelle del medio Valdarno, con le piccole sopraelevazioni alla destra ed alla sinistra dell'Arno, tra Bucine e Figline (mentre quando si sale sulle colline a nord, come a Castelfranco, si trovano i « vermigli ») e Montecarlo (Lucca), cui vanno affiancati San Gennaro (oggi comune di Capannori) e la Valdinievole, della quale sono rammentati i vari comuni e frazioni odierni. Sono tutti vini dal valore compreso, all'arrivo a Prato o a Firenze, tra f. 1,80 e 2,85. Stanno a sé i bianchi della Valdelsa, fra i quali i « grechi » e la « vernaccia » di San Gimignano (che si produceva anche a Gambassi, un po' più a nord); ma io ritengo che questa vernaccia sia tutt'uno con il greco. Ne troviamo delle partite che raggiungono persino il valore di f. 3,55. A parte le altre di cui si fa cenno raramente per località meridionali è questa la terza vernaccia che incontriamo, dopo quella delle Cinqueterre (che è completamente differente) e quella di Sardegna (più tarda ad apparire). Comunque, è indubbio che la vernaccia sangimignanese era un vino secco e da esso può ritenersi derivare l'attuale vino dallo stesso nome. Quanto alle origini della vernaccia sarda, esse sono attribuibili ad un vitigno trapiantato dall'Egeo. Io insisto — come ho già fatto in un articolo di indagine sul consumo del vino a Firenze negli anni attorno al Quattrocento — nel sostenere che queste vernacce non hanno nulla a che vedere con origini iberiche, secondo quanto aveva affermato Roger Dion, il quale ha pensato ad una derivazione dal nome di *grenache* e questo, a sua volta, dalla città di Granada, come pure ne aveva visto le origini in Alicante. Ho tentato di smentire queste posizioni del grande storiografo francese del vino, opponendo precise constatazioni sulla scarsa importanza — addirittura, insignificanza — dei vini e, quindi, dei vitigni di quelle regioni nell'epoca in cui la vernaccia sangimignanese esplode, vale a dire, nell'ultima parte del XIV secolo.

Altri bianchi stanno a sé, perché provenienti dall'Arcipelago Toscano, tanto dal Giglio, quanto, ben più, dall'Elba, come pure dal promontorio di Piombino e, in genere, dalla valle del Cornia.

In tema di vini rossi, notiamo che essi erano i più diffusi, soprattutto nelle zone interne: alle estremità orientali, i robusti vini di Montepulciano e quelli del pendio di Cortona e, seppure più leggeri, i vini del Casentino;

più addentro, già emerge Montalcino (del quale il nome di « brunello » ho cominciato ad incontrarlo, però, solamente nel tardo Cinquecento, già proprio caratteristico di Montalcino); dalle colline lucchesi andavano a Pisa dei rossi, i quali venivano definiti tanto buoni, « che ne berrebbero gli angeli! ». Ma proprio alla fine del XIV secolo, ecco distaccarsi il vino che acquisterà fama maggiore in Toscana e certamente tra i più conosciuti d'Italia: il « chianti », secondo una registrazione contabile, del 1394, della Società Datini di Firenze, che se ne era provveduta pagandolo f. 1,50 a hl. Si trattava, però, di vino bianco, che solo di rado ho ritrovato nella zona (è probabile che sia stato il « trebbiano », che con la malvasia sarà impiegato in seguito con i rossi a formare il « chianti » moderno, secondo la nota « formula » dovuta a Bettino Ricasoli, il « Barone di ferro »). Il termine distintivo di « chianti » ricorre da allora spesso, nel Catasto e in molti altri documenti, facendoci conoscere almeno una ventina di località, a cominciare dalla zona di Castelnuovo Berardenga (il più meridionale dei Comuni che rientrano — esso soltanto in parte — nella zona ben precisata del « Chianti classico »); si parla proprio del « Castello di Brolio, Lega di Chianti » (nel 1427) e della Trappola, che era un feudo dei Ricasoli, che già avevano in proprietà molti terreni — se non proprio tutti — attorno a Brolio; salendo, nell'odierno comune di Radda in Chianti, è menzionata Volpaia (allora detta « Golpaia »), da cui ho visto provenire uno dei vini più costosi, superando esso i 2 fiorini ad hl. (si parla di « vino vermiglio tondo », importato a Firenze dagli Strozzi, nel 1481 e in altre occasioni); anche la circoscrizione di Castellina è menzionata: insomma, tutti i comuni che formavano la « Lega del Chianti », dell'attuale provincia di Siena, sono contemplati, e ciò persistentemente (Radda, Gaiole e Castellina).

Alla fine del Trecento e negli anni immediatamente successivi ha inizio il moto frequente e voluminoso di vini della zona di Greve (così, da Panzano, da Montagliari, da Lamole e, specialmente, da Vignamaggio) e da quelle subito a nord (come dal Castello di Uzzano e da Calcinaia) verso Firenze, sempre del tipo « vermiglio ». E nell'epoca si comincia ad assistere al concretarsi della funzione di Greve quale grande mercato vinicolo della zona, dove confluiscono, fra l'altro i vini della « Lega del Chianti », succedendosi le transazioni nel « Mercatale a Greve » (l'attuale, suggestiva piazza a triangolo), luogo di incontro, appunto, per gli affari, mentre il Comune aveva sede, sull'ameno colle vicino, a « Monteficalli », oggi Montefioralle: ed è questa la ragione per cui la qualifica di « Chianti », già

propria di una regione individuata politicamente, è stata estesa a queste superfici immediatamente a nord (oggi rientranti nella provincia di Firenze), formando un solo territorio dal punto di vista vitivinicolo. Negli ultimi decenni del XV secolo sarà proprio da queste località che i vini rossi toscani si apriranno strade verso destinazioni sempre più lontane, valicando l'Appennino in direzione della Pianura Padana (comprese le città di Milano e Venezia) e in direzione di Ancona; a maggior ragione verso Roma e Genova e quindi nel Tirreno, fino al traguardo del Mare del Nord.

Sarà proprio questo vino chiantigiano a recitare per primo il ruolo di « vino italiano di esportazione » — a parte i vini liquorosi — nell'età moderna, superando quelli meridionali (come ho ampiamente detto), fino a rimanere nel XVII-XVIII secolo quasi l'unico prodotto su alcuni mercati forestieri: su alcuni, perché non saranno mai molte le aperture in tal senso per i vini italiani, compreso lo stesso Chianti.

Della crisi economica generale iniziatasi dalla fine del XVI secolo, venne a soffrire notevolmente anche il vino e le sue esportazioni si fermarono; ma con la rinascita agricola della regione, che si esprime, fra l'altro, con la fondazione della Accademia dei Georgofili (1753) — e soprattutto con la funzione da essa disimpegnata — la ripresa è notevole: ed i vini più idonei allo scopo — forti e disposti all'invecchiamento, come intanto si erano rivelati quelli degli aspri terreni di Brolio — riprendono a circolare insistentemente e si fanno strada verso l'Olanda e l'Inghilterra, prima ancora dell'atto di nascita dei Georgofili, almeno dagli ultimi decenni del secolo precedente. È notevole la richiesta di un « attestato notarile » che, nel 1696, un mercante di Amsterdam fa per documentare l'origine di tale vino: è l'avvio di quel requisito — tanto importante — onde la qualificazione dei vini si preciserà: una sorta di certificato di origine e quindi di una ben definita « denominazione di origine ».

L'Archivio di Brolio contiene, con la contabilità dei raccolti e delle esportazioni, un nutrito carteggio imbastito con le località straniere principali e in esso mi hanno colpito le lettere di un mercante specializzato stabilito a Londra (il cui nome Agostino Goedart, mi fa pensare ad una sua origine fiamminga), che fra il 1720 e il 1730 colloca in quella piazza numerose casse di vino « nuovo », ma anche « vecchio ». Devo ricordare in proposito che, dopo tante vicende sfavorevoli per il « fiasco », esso ormai si era affermato e se ne avevano di varia capacità (da mezzo litro fino a 2 litri); ma bisognava avere molta cura per la disposizione loro nelle casse e

di queste a bordo, giacché, mancando i turaccioli, l'unica protezione era quella dell'olio, del quale bisognava evitare il versamento (anche per non fare venir meno la sua funzione protettiva). Naturalmente, il porto toscano — ormai solidamente stabilito a Livorno — diventa un emporio mediterraneo di vini, nelle cui correnti di circolazione rimane sempre particolarmente interessante quella di Londra, dove ho trovato, prima del Goedart altri importatori, inglesi e toscani, fra i quali tale Pier Giuseppe Migliorini, che nel maggio 1699 ha reso il conto del collocamento nel posto dei vini chiantigiani, intestandolo « calculo di vini venduti in Londra ».

Si accertano, tuttavia, anche esportazioni — le quali, anzi, sono assai più frequenti e voluminose — in fusti di legno e si ricorda spesso che prima di immettere nella vendita taluni vini, essi avevano passato un periodo di invecchiamento nel fusto.

Con il trascorrere del XVIII secolo, il vino della Toscana — ma è quasi sempre soltanto il Chianti — si è formato davvero le ossa: e ciò, perché avevano fatto presa le sue doti di genuinità e di originalità, che da più parti venivano riconosciute, conferendogli una solida reputazione.

Un concorso indubitato a questo sviluppo dell'enologia si deve alla fioritura di numerosi studi, particolarmente profondi in Toscana, sia nei riguardi della vinificazione, sia in quelli della conservazione del vino: a cominciare dallo scritto di Lorenzo Carmiani, del 1757, che è il primo frutto dei Georgofili, in materia. Già in precedenza alcuni agronomi — come il Davanzati Bostichi e il Soderini — avevano dedicato, nel 1600, la loro attenzione al precedente stadio della tecnica delle colture, occupandosene in maniera specifica (la trattazione aderisce realmente al titolo di tali opere, che è, rispettivamente, quello di « Coltivazione toscana delle viti e delli arbori » e « Trattato della coltivazione delle viti »); seguì a Venezia, nel 1625, la « Coltivazione toscana », dovuta al Magazzini.

La mia narrazione è stata lunga — e d'altra parte il compito affidatomi era esteso in ordine territoriale ed in ordine cronologico — e termino tentando di riassumere, con la speranza di non venire tacciato di « partigianeria medievale », se affermo che le basi nella produzione, nel commercio e nel consumo del vino (anche se molti vini, seppure dallo stesso nome, erano nel passato differenti) — come di tanti altri beni — sono annidate e serbate in quegli ultimi secoli del Medioevo, in virtù, da un lato, dell'intensa applicazione di studio — che, seppure dovuta agli uomini di affari,

scendeva sino ai problemi tecnici della viticoltura — e, dall'altro, a quell'incommensurabile avvenimento, che ha aperto il commercio di massa, particolarmente benefico per il vino, con tutti i suoi effetti alle origini produttive ed alle conclusioni di consumo.

2

IL CONSUMO DEL VINO A FIRENZE NEI DECENNI ATTORNO AL 1400

Lo studio dei consumi nella Firenze del basso Medioevo presenta un interesse altissimo per molti beni — se non per tutti, nella sfera occidentale —, permettendo di sovente delle generalizzazioni di larga portata: senza dire — com'è facile intendere — che le molteplici e dettagliate cognizioni sull'argomento fanno risalire frequentemente ai fenomeni di circolazione dei beni medesimi e finanche a quelli della loro produzione.

Dal punto di vista quantitativo, questo interesse è subito spiegato solo che si consideri che Firenze era, allora, una delle più grandi città d'Europa — la quinta o la quarta —, con una popolazione che si avvicinò e forse oltrepassò i 100 mila abitanti; dal lato qualitativo, la straordinaria prosperità della città vi richiamava i beni più pregiati e ricercati, stabilendo un repertorio che verosimilmente non aveva l'eguale. Se, poi, rammentiamo che in essa agivano — e, comunque, in essa facevano capo principalmente — quelle unità aziendali che non trovavano rivali in fatto di dimensioni e potenza e per le quali, soprattutto, erano facili gli approvvigionamenti più vantaggiosi, raggiungendo i luoghi di produzione o gli empori fondamentali, i colori di quei due aspetti si fanno più marcati e più intensi; ed, in ispecie, quanto al secondo, è da notare che esse riuscivano a dilatare l'intervallo qualitativo dei beni — qualitativo, e per forti volumi — anche dal lato opposto, cioè, per i beni poveri. È il lato al quale si dovrebbe sempre prestare maggiore attenzione, in questo ambito, come, in generale, in quello mercantile: è proprio negli ultimi decenni del XIV secolo, che si instaura il commercio di massa, con la circolazione di qualsiasi bene sui più lunghi e disparati itinerari. E ciò — devo aggiungere, a chiarimento — in virtù di una autentica rivoluzione nelle tariffe di trasporto — affermatasi, dapprin-

cipio, nel campo delle manifestazioni più ampie e più vistose, il trasporto marittimo —, che si identifica con la strutturazione moderna di esse, mutando la loro condizione di pronunciata rigidità in quella di una esauriente differenziazione in funzione del valore delle merci (ossia, informata al principio della discriminazione dei prezzi); conquista, che, infatti, dobbiamo massimamente ai grandi operatori, i quali poterono assommare in loro mani, con l'atto principale (quello dello scambio), l'atto accessorio (quello della navigazione), plasmando e assestando quest'ultimo (nell'essenza economica) secondo le esigenze del primo.

Uno dei tanti beni che così si presta ad essere studiato con quasi compiutezza, sempre nell'area fiorentina, è il vino, giacché esso perveniva alle numerose mense dei ricchi nelle sue espressioni più pregiate e di origini le più lontane (comprese fra il Libano e il Portogallo), come pure riusciva a vivificare il desco dei meno abbienti, per quantità superiori al passato. Per questo bene, le considerazioni che sollecita la rilevante posizione e funzione delle grandi società commerciali fiorentine (carattere che dobbiamo sempre tenere presente in tutte le valutazioni di ordine economico e ben oltre) ci sospingono verso la sua fonte di produzione, nella quale, appunto, tali soggetti hanno esercitato un ruolo importante e per più rispetti decisivo.

Già dai primi del Trecento, i grossi mercanti fiorentini (ma anche taluni medi) hanno cominciato ad affidare alla terra una porzione della ricchezza ricavata dai traffici (il così detto « ritorno alla terra ») in un equilibrio di investimenti — fra quelli mercantile, bancario, industriale, armatoriale, assicurativo, ecc. — che mi è sembrato confacente e lodevole, nella ricostruzione che ho avuto modo di compiere per più di uno di essi. L'esempio più eloquente — sia perché si può studiare meglio attraverso l'Archivio immenso, pervenutoci quasi integralmente, sia perché si riferisce ad una figura media — è quello dell'operatore pratese Francesco di Marco Datini (1335-1410), il quale, mano a mano che acquista appezzamenti di terra attorno alla sua città, nella pianura e salendo sui colli ad est, li sottopone a razionale sfruttamento, eliminando il bosco e facendo prosperare colture arboree, fra cui, in primo luogo, la vite; ma tutte, comunque, per una produzione che in buona misura è destinata al mercato.

I mercanti fiorentini hanno realizzato investimenti del genere in tante zone del contado, spingendosi lontano dalla città anche quaranta chilometri (in linea d'aria): lo attestano le non poche ville, che mirabilmente indicano

il compendio di numerosi poderi circostanti (avrò occasione di citarne un esempio per la residenza di Greve).

Insomma, per Firenze è possibile estendere l'indagine, sul tema del vino, alla produzione in una superficie del contado assai vasta, che deborda, per più punti, dall'attuale circoscrizione provinciale e che, comunque, io cercherò di contemplare in un raggio toscano.

Mi sia consentito di indugiare ancora con chiarimenti introduttivi: con precisazioni attorno all'epoca dell'indagine ed alle fonti principalmente utilizzate. Dirò subito che queste sono state determinanti per quella: essendo mio costume di avvalermi di un sostegno documentario della maggiore assiduità, consistenza e validità, indirizzo le mie indagini, di preferenza, laddove tali requisiti trovano pieno soddisfacimento, ma sempre che luoghi ed epoche siano significativi (il luogo, nel nostro caso, era stato già prescelto).

Questo sostegno documentario è rappresentato in nettissima prevalenza dalle fonti dirette, ossia dai documenti concretatisi ad immediata adesione e aderenza ai fatti, mano a mano che accadevano: alludo alle lettere commerciali (doviziose di informazioni di tutti i generi, anche per gli ambienti domestici e su avvenimenti non economici) e ai libri contabili, fra cui le collane dell'Archivio del mercante Datini di Prato (1), le quali ci permettono di localizzare meglio l'indagine del mercato in generale e fino a penetrare nei consumi realmente verificatisi nella casa di Firenze (come pure in quella di Prato) di questo operatore di livello medio, ma che disimpegnava la sua azione in un arco vastissimo dai « grandi » ai « piccoli » consumatori (2). Mi sono pure avvalso di altre migliaia di lettere e

(1) Si tratta di oltre 150.000 lettere (venute da 270 località di 16 Stati, dall'Inghilterra alla Siria e dal Marocco all'Egitto) e oltre 600 registri contabili (tenuti nelle città sedi di aziende Datini, cioè: Firenze, Prato, Pisa, Genova, Avignone, Barcellona, Valenza e Palma di Maiorca), che si estendono all'intervallo 1363-1422 (il soggetto delle aziende medesime, e perciò dell'Archivio, il Datini, è vissuto nel 1335-1410), con marcata concentrazione negli anni 1392-1410, e più ancora fra il 1396 e 1404.

(2) Poiché alle abitazioni del Datini, che erano anche sede delle aziende stabilite nelle rispettive città, faceva capo un buon numero di persone, è possibile accertarvi forti misure di consumo. Le sue aziende o lui personalmente, in proprio o per commissione, rifornivano numerose aziende del luogo e lontane, avvalendosi di condizioni favorevoli della loro rete operativa, che permetteva di raggiungere interessanti centri di produzione.

centinaia di registri degli Archivi fiorentini, di Lucca, Pisa e Arezzo, che spaziano dall'inizio del XIV secolo alla fine del XVI; ma il nocciolo — ripeto — è rappresentato dai testi Datini, che a motivo della loro omogeneità (soprattutto cronologica), sono assai più efficienti per confronti e valutazioni, segnatamente quando si impiegano le misure monetarie, i prezzi. Ho, in più, utilizzato i documenti ufficiali, quali i registri delle gabelle (di alcuni comuni della Lucchesia e quelli contenuti nello stesso Archivio pratese, poiché il Datini aveva assunto l'esazione di questi tributi); e, sempre in tale sfera, i documenti, per così dire, statici, quali gli statuti e i catasti.

Cominciamo con una valutazione qualitativa (in ordine alla provenienza ed al pregio) dei vini che si producevano nel « Contado e Distretto fiorentino », secondo il minuziosissimo Catasto del 1427, quando il dominio della Città abbracciava all'incirca l'odierna estensione della regione toscana, tranne gli Stati — che ad essa si uniranno nel 1555, 1847 e 1859 — di Siena, Lucca e Massa-Carrara (3).

Come accade sempre in documenti di questo tipo, i dati contenutivi esprimono situazioni divenute stabili (e, purtroppo, qualche volta superate!), cioè, dopo essersi ripetute per lungo tempo, cominciando, pertanto da epoche ben più remote rispetto alla data espressa, o « ufficiale », della rilevazione: comunque questa circostanza, portandoci appunto indietro, serve a riallacciarci al periodo in cui maggiormente si concentrano le testimonianze delle fonti dirette, con reciproco alimento della critica della informazione e conseguente precisazione di quest'ultima.

Offro, di seguito, la trascrizione delle suggestive pagine del *Catasto del 1427*, dove sono indicate le tariffe stabilite dagli « ufficiali del catasto » per l'attribuzione del valore ai redditi vinicoli « al tino ». È una nutrita elencazione di località, con l'indicazione della stima a *cogno* (formato da 10 barili e pari, pertanto, a litri 455,84) in *lire di piccioli,* equivalenti nell'epoca a un quarto di fiorini d'oro (4):

(3) Nell'insieme, si tratta, quindi, con molta approssimazione, delle attuali circoscrizioni delle provincie di Firenze, Pistoia, Arezzo, Pisa e Livorno.

(4) Il codice (A.S.Fi., *Catasto*, n. 2) dal quale ho estratto il documento è stato studiato, con l'intera, cospicua serie in cui rientra, da Elio Conti, il quale ha pubblicato i dati del documento medesimo, riassumendoli ed ordinandoli per « regioni agrarie » (più avanti, nel testo, ne offro anch'io un riassunto, con leggere varianti):

	Vino di Piano di Ripoli, il cognio,		lb. 12
	Antella Paterno Ruballa	il cognio,	lb. 16
5	Sancto Donato in Collina, il cognio (5),		lb. 17
	Val di Rubbiana, il cognio,		lir. 18
	Meleto et Piano di Franzese	il cognio,	lir. 15
10	Sancto Lionino Ghalatrona Cennina	et luoghi circunstanti, il cognio di vermiglio,	lir. 18
	Et trebbiani di decti luoghi,		lb. 20
	Sancto Giovanni Montevarchi	tribbiani, il cognio,	lir. 20
15	Vermigli di decti luoghi, il cognio,		lir. 12
	Pazolatico Giogholi Ghalluzo Montebuoni	et circunstanze, il cognio,	lir. 13
20	Sancto Casciano Sambucho Valdipesa	et circunstanze, il cognio,	lir. 12
	Tucta Valdelsa, bianchi vermigli excepto i grechi,		lir. 11

cfr. *I catasti agrari della Repubblica fiorentina e il catasto particellare toscano (secoli XIV-XIX)*, estr. da: *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino*, vol. III, Parte 1ª (Sezione I: *Le fonti*), Istituto storico italiano per il Medioevo, Roma 1966, pp. 46-47.

(5) Con questa riga termina la carta 58 tergo. Ho sciolto tutte le abbreviature contenute nel testo, tranne quella di *lira*, che ho riprodotto in *lb.* o *lir.*, secondo l'originale. Ho rispettato la disposizione formale del testo. Nel margine di sinistra ho posto una numerazione, di 5 in 5, delle righe, per dar modo al lettore di compiere più rapidamente i collegamenti con la illustrazione che presenterò più avanti.

I grechi, a discretione degli uficiali che per gli tempi saranno.

25	Panzano	et simili, il cognio,	lir. 18
	Badia a Montemuro		
	Lucolena	il cognio,	lir. 16
	Mercatale a Grieve (6)		
	Chianti et tucta la provincia,		lir. 18
30	Legnaia	il cognio,	lir. 10
	Septimo		
	Signa		
	Sancto Martino		
	Ghanghalandi		
35	Colline di San Friano		
	Montelupo	il cognio,	lir. 12
	Quarantola		
	La Leccia		
	Pian d'Acchole		
40	Piano da Pontormo	il cognio (7),	lir. 6
	Piano d'Empoli		
	Terre di Valdarno di Socto		
	Monterappoli co' lle circunstanze, il cognio,		lir. 8
	Sancto Miniato	il cognio,	lb. 10
45	Montetopoli		
	Rovezano	il cognio,	lir. 11
	Remole		
	Piano di San Salvi		
	Le Falli et		
50	Porta la Croce, per insino al Ponte a Sieve		
	Nepozano, il cognio,		lb. 12
	Ferrano, il cognio,		lb. 16
	Magnale, il cognio,		lb. 18

(6) *Mercatale a Greve* è l'odierna Greve (in Chianti): il comune aveva allora sede a Montefioralle (che nell'epoca era denominato *Montef icalli*) e nella pianura bagnata dal fiume Greve si teneva il mercato, laddove si andarono mano a mano erigendo le case a porticato della bella piazza che oggi ammiriamo di tale cittadina.

(7) Con queste 3 zone termina il *recto* della carta 59 e si passa al tergo.

	Località		
	Cascia et la montagna, il cognio,		lb. 14
55	Chastelfrancho Loro et la montagnia sopra Loro	il cognio,	lb. 16
	Terra Nuova, il cognio,		lb. 16
	Chasentino, il cognio,		lb. 14
60	Chamerata Fiesole San Chimenti Montereggi	per insino alla Vena,	lb. 14
	Montughi, bianchi et vermigli, il cognio,		lb. 12
65	Chareggi Trespiano L'Uccellatoio	il cognio,	lb. 14
	Bivigliano, il cognio,		lb. 15
	Ghaligarza, il cogno,		lb. 14
	Chapornia, il cogno,		lb. 20
70	Chastiglione, il cogno,		lb. 18
	Chasale, il cogno,		lb. 20
	Piaggia di Monte Morello,		lb. 16
		Mugello:	
	Piano tucto di Barberino insino e Decomano		lb. 12
	Montagna di Mugello:		
75	Monti di Barberino et Mangona, il cognio		lb. 10
	Monti sopra la Scarperia, il cognio,		lb. 12
	Grazano, il cognio,		lb. 12
	Pulicciano, il cognio,		lb. 16
	Ronta, il cogno (8),		lb. 14
80	Sancta Agata, il cogno,		lb. 13
	Chostieri sopra Vichio Monti di San Cresci Uliveto	il cogno,	lb. 14

(8) Con questa riga si conclude la c. 59t e si passa alla c. 60.

	Località		Prezzo
	Corella	il cogno,	lb. 10
85	Polverosa		
	Macia, il cognio,		lb. 12
	Sexto, il cogno,		lb. 12
	Peretola et Petriuolo, il cogno,		lb. 13
	Brozi, il cogno,		lb. 10
90	Champi	il cogno,	lb. 8
	San Donnino		
	Miccine		
	Piano di Prato		
	Piano di Calenzano, il cogno,		lb. 8
95	Charmignano e i Piani	il cogno,	lb. 12
	Choste di Prato		
	Chastello	il cogno,	lb. 14
	Quarto		
	Val di Marina insino a Leccio di Mugello, il cogno,		lb. 8
100	Val di Bisentio insino a Vernia, il cogno,		lb. 7
	Agliana	il cogno,	lb. 7
	Tizana		
	Serravalle		
	Piano di Pistoia		
105	Valdinievole, il cogno,		lb. 13
	Montagna di Pistoia, il cogno,		lb. 13
	Vino si ricoglie in Firenze, il cogno,		lb. 16
	Vino d'Arezo, il cogno,		lb. 11

Et d'ogni altra cosa che non fusse di sopra stimata et dichiarata si stia et stare si debba alla stima overo dichiarigione che si facesse per gli uficiali del catasto che per gli tempi saranno o per le due parti di loro.

Per dominare meglio questo ricchissimo quadro, ne faccio un riassunto, raggruppando le località per regioni, che sono quelle geografiche, ma adattandole alle caratteristiche vinicole: insomma, « regioni vinicole », naturalmente, con approssimazione. L'elencazione è effettuata secondo la successione nel senso orario delle regioni, lasciando un vuoto al centro,

attorno a Firenze, al quale ho dedicato l'ultima regione, « Dintorni di Firenze », divisa a sua volta in 4 sezioni, considerate sempre nel senso orario (9). Ho mutato l'espressione dei prezzi, dalla lira di piccioli al fiorino, e l'unità di misura del loro riferimento, dal cogno all'ettolitro (10);

(9) Le incertezze riguardano, è ovvio, le zone finitime delle varie regioni: che ho isolato, rispettando il criterio della regionalità geografica o quello della regionalità vinicola. Ad esempio, nel settore della Valdisieve ho collocato Bivigliano e Calicarza, perché essi sono situati nel versante che gravita sulla Sieve (si trovano, infatti, di là dal valico di Pratolino), ma potevano benissimo rientrare nei « Dintorni di Firenze ». Nella stessa regione ho messo Nipozzano, Ferrano e Magnale (tutti del comune di Pelago), nonostante che gravitino verso l'Arno: giacché essi appartengono a quella sub-regione vinicola che oggi ha il centro principale nella Rufina. Ed ancora, nelle sezioni dei « Dintorni di Firenze », ho posto Remole nella prima, nonostante che stia a sud dell'Arno: gli è che trattasi di una zona (in senso geografico e vinicolo) unica, ben delimitata a sud dalle colline che corrono latitudinalmente sino a Villamagna. Quanto alle località, ho fatto l'indicazione del solo centro abitato, anche se il suo nome è preceduto da « piano di ... » (come nel caso di Pontorme ed Empoli: righe 40-41 del documento), o « la montagna sopra ... » (come per Loro Ciuffenna: r. 56), o « montagna di ... », « monti di ... », « costieri sopra ... », ecc. Ho messo la regione riferita dal manoscritto, quando questo non riportava nessun nome di località: come per la Valdelsa (di cui si dice « tucta », cioè « tutta », la quale certamente rinvia ad una pluralità di luoghi, il cui insieme forma una regione, che numerosi documenti differenti — come apparirà avanti — mi permettono di definire molto rilevante); vi ho aggiunto Montérappoli, che nel documento è contemplato fra le località dell'Empolese-sud. La « montagna di Pistoia » l'ho collocata nella Valdinievole, perché testi differenti mi hanno consentito di individuarla così (si tratta delle colline da Montecatini alla vallata della Pescia, come mostrerò in seguito); e, del resto, l'altra montagna pistoiese vitifera, il Montalbano, è considerata a sé, con la precisa enunciazione di Tizzana e Serravalle (quest'ultima, sita dove comincia tale piccola catena collinare, che a sud va a raggiungere l'Arno, fra l'Ombrone pistoiese ed il Bisenzio). All'intestazione di ogni regione fa seguito, in parentesi, l'indicazione dei numeri che permette l'allacciamento alle righe del documento testè riprodotto.

(10) Ho già detto che il *cogno* corrisponde a litri 455,84 e che il fiorino è costituito da 4 lire. Può sembrare strano l'impiego di due termini (ettolitro e fiorino) eterogenei per l'epoca; ma il fiorino, anche per chi non ha dimestichezza con i valori monetari del Medioevo, è stata — ed è — una moneta abbastanza comprensibile: e, d'altra parte, è assolutamente impossibile convertirla nelle monete odierne, data la grandissima differenza dei sistemi dei prezzi e delle cose e la profonda disparità dei poteri di acquisto. Ed ancora, l'adozione del fiorino, pur essendo l'unità monetaria dell'epoca, può sembrare strana, giacché lo Statuto dei vinattieri prescriveva che « gniuno chomperi a fiorini »: *Statuti delle Arti dei Fornai e dei Vinattieri di Firenze (1337-1339), con appendice di documenti relativi alle Arti dei Farsettai e dei Tintori (1378-1379)*, a cura di F. Morandini, Firenze 1956, p. 130 (rubrica LIII dello *Statuto dei vinattieri*, 1339).

ho ridotto i nomi delle località alle forme attuali, indicando per le frazioni il comune di appartenenza.

VALDISIEVE (51-53, 67-68, 73-84)

Località		Prezzo
Mangona (Barberino di Mugello)		f. 0,55
Barberino di Mugello		0,55-0,66
S. Agata (Scarperia)		0,71
Scarperia		0,66
Bivigliano (Vaglia)		0,82
Calicarza (Vaglia)		0,77
Ronta (Borgo S. Lorenzo)		0,77
Pulicciano (Borgo S. Lorenzo)		0,88
S. Cresci in Valcava (Borgo S. Lorenzo)		0,77
Grezzano (Borgo S. Lorenzo)		0,66
Vicchio		0,77
Uliveta (Vicchio)		0,77
Corella (Dicomano)		0,55
Dicomano		0,66
Nipozzano (Pelago)		0,66
Ferrano (Pelago)		0,88
Magnale (Pelago)		0,99

VALDARNO SUPERIORE (7-15, 54-57)

Località		Prezzo
Cascia (Reggello)		f. 0,77
Castelfranco di Sopra		0,88
Loro Ciuffenna		0,88
Terranuova Bracciolini		0,88
S. Giovanni Valdarno	trebbiani	1,10
	vermigli	0,66
Meleto (Cavriglia)		0,82
Pian Franzese (Cavriglia)		0,82
Montevarchi	trebbiani	1,10
	vermigli	0,66
Galatrona (Bucine)	trebbiani	1,10
	vermigli	0,99
S. Leolino (Bucine)	trebbiani	1,10
	vermigli	0,99
Cennina (Bucine)	trebbiani	1,10
	vermigli	0,99

CASENTINO E AREZZO (58, 108)

Casentino	f. 0,77
Arezzo	0,60

VALDIGREVE E CHIANTI (6, 25-29)

« Valdirubbiana » (Greve) (11)	f. 0,99
Greve in Chianti	0,88
Panzano (Greve)	0,99
Lucolena (Greve)	0,88
Badia a Montemuro (Radda in Chianti)	0,99
Chianti e «tucta la Provincia»	0,99

VALDIPESA (20-22)

San Casciano Val di Pesa	f. 0,66
Sambuca (Tavarnelle Val di Pesa)	0,66
« Valdipesa »	0,66

VALDELSA (23, 43)

« Tucta Valdelsa », bianchi e vermigli	f. 0,60
Monterappoli (Empoli)	0,44

VALDARNO INFERIORE (35-42, 44-45)

Montelupo Fiorentino	f. 0,66
Pian d'Accoli (Montelupo Fiorentino)	0,66
Quarantola (Montelupo Fiorentino) (12)	0,66
La Leccia (Montespertoli)	0,66
S. Frediano (Empoli) (13)	0,55

(11) *Valdirubbiana* sta ad indicare genericamente la regione dell'alta vallata del torrente Ema, nella quale la località più importante è San Polo di Rubbiana (detto anche San Polo a Ema), che recentemente ha preso il nome di *San Polo in Chianti*, giacché rientra nel Comune di Greve, il quale, infatti, è stato incluso nella regione del Chianti.

(12) Questa località avrei potuto comprenderla nella Valdipesa, essendo situata presso un affluente (il torrente Turbone) sulla sinistra della Pesa (come Pian d'Accoli si trova sulla destra): giacché rientra con la Leccia e San Frediano (di cui appresso) nella stessa regione vinicola dell'Empolese-sud, tra la Pesa e l'Orme, e nella quale fanno spicco oggi gli altri centri o fattorie del Cotone, Loro, il Poggiale, San Donato in Val di Botte, Villanova, Sammontana, ecc.

(13) Il CONTI (*op. cit.*, p. 47) ha collocato questa località — riportata nel documento come « colline di San Friano » — fra quelle del Comune di Firenze, pen-

Pontorme (Empoli)	0,33
Empoli	0,33
« Terre di Valdarno di Socto »	0,33
S. Miniato	0,55
Montopoli	0,55

VALDINIEVOLE (105-106)

« Valdinievole » (14)	f. 0,71
« Montagna di Pistoia »	0,71

MONTALBANO (95-96, 102-103)

Serravalle Pistoiese	f. 0,38
Tizzana (Quarrata)	0,38
Carmignano e « i Piani »	0,66
« Coste di Prato »	0,66

PIANURA DI PISTOIA E DI PRATO (93, 101, 104)

« Piano di Pistoia »	f. 0,38
Agliana	0,38
« Piano di Prato »	0,44

VALDIBISENZIO E VALDIMARINA (94, 99-100).

Valdibisenzio sino a Vernio	f. 0,38
Valdimarina sino a Leccio	0,44
Piano di Calenzano	0,44

DINTORNI DI FIRENZE

a) *fra il torrente Marina e l'Arno* (46-50, 59-66, 69-72, 97-98)

il Casale (Sesto Fiorentino)	f. 1,10
Castello (Firenze)	0,77
Quarto (Firenze)	0,77

sando, cioè, alle colline del quartiere di San Frediano; ma, poiché il manoscritto la indica accanto al nome di Montelupo (r. 35-36), cui seguono quelli di Quarantola e la Leccia, mi è sembrato giusto di metterla nella regione dell'Empolese precisata alla nota precedente. Essa si trova sulla strada che da Montespertoli conduce a Villanova e nella quale, in tale direzione, è preceduta da la Leccia.

(14) Con questo termine sono da intendersi parecchie località, come ho già accennato, che troviamo menzionate in numerosi documenti diversi: cioè, Montecatini, Massa, Cozzile, Buggiano, Pescia, Vellano, Medicina, Fibialla, ecc.

Careggi (Firenze)	0,77
Capornia (Firenze)	1,10
Montughi (Firenze), bianchi e vermigli	0,66
« Piaggia di Monte Morello »	0,88
Castiglione (Sesto Fiorentino)	0,99
l'Uccellatoio (Sesto Fiorentino)	0,77
Trespiano (Firenze)	0,77
Montereggi (Fiesole)	0,77
S. Clemente (Fiesole)	0,77
Fiesole	0,77
Camerata (Firenze)	0,77
« Piano di San Salvi » (Firenze)	0,60
Rovezzano (Firenze)	0,60
le Falle (Pontassieve-Fiesole)	0,60
Remole (Pontassieve)	0,60
« Porta la Croce per insino al Ponte a Sieve » (15)	0,60

b) *tra l'Arno e la Pesa* (1-5, 16-19, 30-34)

Piano di Ripoli (Bagno a Ripoli)	f. 0,66
Paterno (Bagno a Ripoli)	0,88
Ruballa (Bagno a Ripoli)	0,88
Antella (Bagno a Ripoli)	0,88
S. Donato in Collina (Bagno a Ripoli e Rignano sull'Arno)	0,93
Galluzzo (Firenze)	0,71
Pozzolatico (Impruneta)	0,71
Montebuoni (Impruneta)	0,71
Giogoli (Scandicci)	0,71
Legnaia (Firenze)	0,55
Settimo (Badia a Settimo: Scandicci)	0,55
Signa	0,55
Gangalandi (Lastra a Signa)	0,55
S. Martino (Lastra a Signa)	0,55

c) *nella Pianura di nord-ovest* (85-92)

Peretola (Firenze)	f. 0,71
Petriolo (Firenze)	0,71
Brozzi (Firenze)	0,55
Polverosa (Firenze)	0,55
S. Donnino (Campi Bisenzio)	0,44
Le Miccine (Campi Bisenzio)	0,44

(15) Si tratta, indubbiamente, delle località site lungo la via Aretina, fatta eccezione delle quattro precedenti, che hanno meritato di essere menzionate distintamente.

Campi Bisenzio	0,44
Macìa (Firenze)	0,66
Sesto Fiorentino	0,66

d) « *vino si ricoglie in Firenze* » (107)

Firenze-città	f. 0,44

Si tratta, dunque, di 106 località, che quasi tutte si ritrovano nella Carta dell'Istituto Geografico Militare a 1 : 25.000 (16) o quanto meno sono certamente individuate attraverso l'indicazione di un toponimo (17) o di una piccola regione nota (18). Di esse, 62 consistono nella enunciazione semplice di toponimi (comuni, frazioni o altre località minori), e riguardano, perciò, una zona d'attorno non ampia; 34 sono espresse con un toponimo, ma con una indicazione, per così dire, estensiva, che rimanda a zone ben più estese (19). Infine, 10 sono le regioni, dai nomi quasi tutti esistenti al presente (20).

Mentre per alcune regioni (a parte i *Dintorni di Firenze*), nelle quali

(16) Fanno eccezione: *Capornia*, che ho potuto identificare con la villa che attualmente ha il nome di *San Raffaele*, a m. 211 s. l. m., fra i torrenti Terzolle e Terzollina, sulla strada che scende a Careggi da quella che unisce Pian di S. Bartolo (poco a nord di Trespiano) a Castiglione e Cercina; *Polverosa*, che, con l'aiuto del Repetti (*Dizionario geografico fisico storico della Toscana*, presso l'A. e Ed., vol. IV, Firenze 1841, p. 501; vol. V, 1843, p. 544) sono riuscito ad identificare con l'attuale *San Donato a Torri* o in *Polverosa*, nel quartiere fiorentino di Novoli; *Gangalandi*, che è la « contrada con più borgate che diedero il nome a un'estesa comunità, ora detta della Lastra a Signa » (E. Repetti, *op. cit.*, vol. II, 1835, p. 397); e *S. Martino* sarebbe quello che rientra in Gangalandi (*S. Martino a Gangalandi* era detto nell'epoca, a meno che non sia stato *S. Martino alla Palma*, ad ovest di Scandicci). Nel caso di *Valdirubbiana* (di cui alla nota 11), nella carta manca l'indicazione di una simile vallata, ma vi è il suo capoluogo, *San Polo*.

(17) Così, nei molti casi del tipo di *Monti sopra la Scarperia* (riga 76), *Chostieri sopra Vichio* (r. 81), ecc.

(18) Così, *Montagna di Mugello* (r. 74,), *Valdimarina insino a Leccio di Mugello* (r. 99), *Valdinievole* (r. 105), *Casentino* (r. 58), ecc.

(19) Molti esempi si sono già affacciati: ne ripeto, tuttavia, qualcuno dei tipi più frequenti: *Monti di Barberino et Mangona* (r. 75), *Piano di Prato* (r. 93), *Choste di Prato* (che ho collocato nel *Montalbano*, essendo già contemplate le colline ad est di tale città, con le vallate del suo fiume, il Bisenzio, e del tributario di questo, la Marina: r. 96), *Pozzolatico et circunstanze* con altri (rr. 16-19), ecc.

(20) Così, il *Casentino* (r. 58), la *Valdinievole* (r. 105), la *Valdipesa* (r. 22), la *Valdelsa « tucta »* (r. 23), il *Chianti « et tucta la provincia »* (r. 29), le *« Terre di Valdarno di Socto »* (r. 42), ecc.; mentre sta a sé, rispetto alle forme odierne, quell'itinerario da *« Porta alla Croce per insino al Ponte a Sieve »* (r. 50).

ho indicato le diverse località con le rispettive zone, si presentano un gran numero di particolari, per altre figurano appena due località o zone.

Le « regioni » da me delimitate — che, ripeto, sono vinicole — hanno superficie non molto differente fra loro; né differiscono gran che per l'addensamento dei centri abitati — presi, infatti, come riferimento ai vari luoghi — se non nelle parti montagnose più aspre; ma è proprio per la Valdisieve — marcata da quest'ultimo carattere — che riscontriamo la specificazione del maggior numero di località, le quali coprono gran parte dell'area ad una buona distanza dalle sponde della Sieve, se consideriamo che quasi tutti i nomi comprendono anche i rispettivi « monti », « piani » e « costieri ». Del Casentino non si danno precisazioni; come pure del Chianti, della Valdelsa, della Valdinievole, ecc.: nonostante fossero, anch'esse, regioni molto sviluppate ed affermate nella produzione ed esportazione del vino, in quell'epoca.

Come spiegare questa disparità di trattamento, seppure esteriore, che constatiamo nell'insieme delle zone vinicole considerate dall'amministrazione fiscale dello Stato fiorentino? In primo luogo, si potrebbe eccepire che quella amministrazione non fosse riuscita a penetrare efficacemente in talune di esse, essendo più lontane ed alcune di più recente aggregazione alla repubblica (21); in quest'ultima circostanza, vi è la « posizione-limite » negativa, cioè, l'assenza dei luoghi vicini a Pisa (ad ovest di Castelfranco di Sotto, se badiamo alla generica citazione « terre di Valdarno di Sotto »), il che è da spiegarsi, più che per la conquista recentissima della Repubblica pisana, per la concessione ad essa dell'autonomia « catastale », che la teneva, perciò, separata nell'indagine di cui ci stiamo occupando (22). Ma non sempre gli organismi fiscali erano incapaci a percepire le « individualità » produttive locali via via emergenti: spesso mancava proprio una località, una zona che si distaccasse in questo, come in altri campi; e all'anonimato dei luoghi, in quella regione, veniva allora a corrispondere una uniformità di valori, o addirittura un prezzo di stima unico.

Da queste considerazioni, si può dedurre — seppure con cautela — che nella Valdisieve, in quei tempi, avevano preso evidenza numerose

(21) Tale è il caso di Arezzo, sottomessa soltanto nel 1384.

(22) Sul Catasto di Pisa (1428-1429), cfr.: B. CASINI, *Aspetti della vita economica e sociale di Pisa dal Catasto del 1428-1429*, Biblioteca del « Bollettino Storico Pisano », Collana Storica, III, Pisa 1965.

località con le loro « circostanze » in fatto di produzione della gustosa bevanda, con pregi in generale piuttosto elevati e sufficientemente differenziati; lo stesso si può dire per il Valdarno Superiore, ove, quei pregi, però, salgono ulteriormente, occupando da soli 5 dei massimi (f. 1,10) su 7 del totale. Sulla stima dei prezzi e valori ritornerò fra poco.

Spostando l'indagine ai *Dintorni di Firenze*, le località appaiono ancora più folte (e la superficie è assai più ristretta!): l'indagine fiscale vi poteva trovare più agevole soddisfacimento anche perché il fenomeno produttivo era più evidente, segnalato chiaramente dalle *ville* (non alludo a quelle curtensi o feudali) dei maggiori operatori economici, circondate da colture che spesso oltrepassavano di gran lunga il loro fabbisogno (23).

Comunque, mi sembra di poter procedere ad un primo abbozzo di conclusioni, da questo quadro di insieme offertoci dal Catasto fiorentino: la coltura della vite era diffusissima, al punto da contraddistinguersi attraverso numerosi toponimi; non importa con quale intensità e densità locale (24), che tuttavia cercherò di dosare più avanti, mediante documentazione diversa.

Questa distribuzione geografica del prodotto vinicolo parla ancora più eloquentemente, se prestiamo attenzione ai pregi che lo concernono, come ho tentato di fare di già, quando è apparso necessario per maggiore fondatezza dell'interpretazione. Mi si obietterà che i prezzi prescelti per le stime non sono attendibili, per la loro staticità, ossia per la loro intempestività ad aggiornarsi; e ciò, tanto più, trattandosi di stime fiscali, quando possono intervenire altri fattori ... disturbatori; ma a noi i valori qui riportati servono soltanto per raffronti fra i singoli vini e per valutarne approssimativamente la qualità (25).

Le frequenze osservate sono 112 prezzi (per 6 località, delle 106 sotto esame, si ha duplicazione di valori, come vedesi per le regioni Valdisieve e Valdarno Superiore), dei quali 100 senza specificazione del colore del vino;

(23) Non sto qui a dire dei ricchi edifici di tali *ville*, che vediamo ancor oggi in tutte quelle località, con rarefazione però in quelle della pianura.

(24) Il documento qui trascritto potrebbe essere ingannevole al riguardo, come del resto ho fatto presente allorché consideravo la pluralità dei nomi di luoghi raccolti in ogni « regione vinicola ».

(25) La relatività di tali prezzi si aggrava ancor più, se consideriamo che essi sono determinati — almeno in qualche misura — in funzione del quadro generale dei prezzi del luogo, ossia, in dipendenza dell'inquadramento del vino negli altri beni locali.

2 concernenti egualmente il bianco e il « vermiglio » (cioè, rosso) (26); 5 soltanto il « vermiglio » (27); 5 soltanto il « trebbiano » (cioè, il bianco di migliore qualità) (28). Essi si raccolgono in 13 classi, su un intervallo di variabilità abbastanza ampio, giacché è compreso tra il limite inferiore di f. 0,33, che si moltiplica 3,33 volte per stabilire il limite superiore, in f. 1,10. In breve spazio, riporto, classe per classe, le rispettive frequenze, con una sommaria indicazione dei luoghi cui si riferiscono.

1) f. **1,10**: **7** località:

VALDARNO SUP., 5 (S. Giovanni, Montevarchi, Galatrona, S. Leolino, Cennina: tutti trebbiani);

DINTORNI FIRENZE *a*, 2 (il Casale, Capornia).

2) f. **0,99**: **9** località:

VALDISIEVE, 1 (Magnale);

VALDARNO SUP., 3 (Galatrona, S. Leolino, Cennina: tutti vermigli);

VALDIGREVE E CHIANTI, 4 (Valdirubbiana, Panzano, B. a Montemuro, Chianti);

DINTORNI FIRENZE *a*, 1 (Castiglione).

3) f. **0,93**: **1** località:

DINTORNI FIRENZE *b*, 1 (S. Donato in Collina).

4) f. **0,88**: **12** località:

VALDISIEVE, 2 (Pulicciano, Ferrano);

VALDARNO SUP., 3 (Castelfranco, Loro Ciuff., Terranuova);

VALDIGREVE E CHIANTI, 2 (Greve, Lucolena);

DINTORNI FIRENZE *a*, 1 (Piaggia M. Morello); *b*, 3 (Paterno, Ruballa, Antella); *d*, 1 (Firenze-città).

5) f. **0,82**: **3** località:

VALDISIEVE, 1 (Bivigliano);

VALDARNO SUP., 2 (Meleto, Pian Franzese).

(26) Sono quelli della *Valdelsa tutta* e di *Montughi*.

(27) Sono quelli di San Giovanni Valdarno, Montevarchi, San Leolino, Galatrone e Cennina.

(28) Si riferiscono alle medesime località di cui alla nota precedente.

6) f. **0,77**: **16** località:

VALDISIEVE, 5 (Calicarza, Ronta, S. Cresci, Vicchio, Ulivcta);

VALDARNO SUP., 1 (Cascia);

CASENTINO E AREZZO, 1 (Casentino);

DINTORNI FIRENZE *a*, 9 (Castello, Quarto, Careggi, l'Uccellatoio, Trespiano, Montereggi, S. Clemente, Camerata, Fiesole).

7) f. **0,71**: **9** località:

VALDISIEVE, 1 (S. Agata);

VALDINIEVOLE, 2 (Valdinievole, Montagna di Pistoia);

DINTORNI FIRENZE *b*, 4 (Galluzzo, Pozzolatico, Montebuoni, Giogoli); *c*, 2 (Peretola, Petriolo).

8) f. **0,66**: **20** località:

VALDISIEVE, 5 (Barberino di Mugello, Scarperia, Grezzano, Dicomano, Nipozzano);

VALDARNO SUP., 2 (S. Giovanni, Montevarchi: tutti vermigli);

VALDIPESA, 3 (S. Casciano, Sambuca, Valdipesa);

VALDARNO INF., 4 (Montelupo, Quarantola, Pian d'Accoli, la Leccia);

MONTALBANO, 2 (Carmignano e i Piani, Coste di Prato);

DINTORNI FIRENZE *a*, 1 (Montughi: bianchi e vermigli); *b*, 1 (Piano di Ripoli); *c*, 2 (Macìa, Sesto F.).

9) f. **0,60**: **7** località:

CASENTINO E AREZZO, 1 (Arezzo);

VALDELSA, 1 (« Tucta Valdelsa »: bianchi e vermigli);

DINTORNI FIRENZE *a*, 5 (Piano di S. Salvi, Rovezzano, le Falle, Remole, Porta la Croce per insino al Ponte a Sieve).

10) f. **0,55**: **13** località:

VALDISIEVE, 3 (Mangona, Barberino di Mug., Corella);

VALDARNO INF., 3 (S. Frediano, S. Miniato, Montopoli);

DINTORNI FIRENZE *b*, 5 (Legnaia, Settimo, Signa, S. Martino, Gangalandi); *c*, 2 (Brozzi, Polverosa).

11) f. 0,44: 7 località:

Valdelsa, 1 (Monterappoli);

Pianura Pistoia e Prato, 1 (Piano di Prato);

Valdibisenzio e Valdimarina, 2 (Valdimarina, Piano di Calenzano);

Dintorni Firenze c, 3 (S. Donnino, Le Miccine, Campi B.).

12) f. 0,38: 5 località:

Montalbano, 2 (Serravalle P., Tizzana);

Pianura Pistoia e Prato, 2 (Piano di Pistoia, Agliana);

Valdibisenzio e Valdimarina, 1 (Valdibisenzio).

13) f. 0,33: 3 località:

Valdarno Inf., 3 (Pontorme, Empoli, Terre di Vald. di Sotto).

Riprendendo, di tanto in tanto, anche la precedente tabella, riconfermo che i pregi più alti si raccolgono nel *Valdarno superiore,* dove, su 16 di essi, ben 5 costituiscono il massimo assoluto; il minimo dello stesso ambito (f. 0,66) è l'ottavo valore della scala e si verifica appena due volte. Aggiungo adesso che valori molto sostenuti sono, poi, quelli della *Valdigreve* e del *Chianti*, che non scendono al di sotto del quarto valore della serie e sono i più frequenti nel secondo. La media è più alta per il secondo gruppo, pervenendo a f. 0,95 (di contro a 0,93): in tal modo — seppure con tutta circospezione — si può sostenere che la regione vinicola della Repubblica fiorentina che dava i prodotti migliori è quella che oggi si identifica tutta sotto il nome di « Chianti » (29). Tale supremazia si accresce, se teniamo presente che nell'altra regione la media è innalzata dal forte apporto del prezzo dei cinque « trebbiani », ossia, dei vini bianchi — i quali normalmente erano i più costosi —, che non figurano in questo gruppo del Chianti (la media senza i bianchi, per il Valdarno Superiore, è di f. 0,85).

La *Valdisieve* si trova più indietro, con una media di f. 0,73, i cui

(29) Si tratterebbe, cioè, della zona del *Chianti classico* ed è da ritenere che essa sia pressoché completa, giacché il Chianti è considerato nel documento per « tutta la provincia », vale a dire quel territorio (di cui avrò modo di parlare) della Lega del Chianti, formata essenzialmente dai Comuni di Castellina, Gaiole e Radda.

parziali, però, non scendono ai valori più bassi della seriazione. In questa regione spiccano due delle tre frazioni di Pelago (Ferrano e Magnale, che — come ho già indicato — si affacciano, tuttavia, su quel Valdarno Superiore tanto preminente). Se pensiamo che questa è una vallata assai più accidentata e dalle altitudini maggiori, il distacco della qualità dei suoi vini da quelli delle altre zone è da ritenersi moderato; esso può interpretarsi nel senso che in tale regione erano riconosciute le attitudini di alcuni luoghi e in essi si concentrava lo sfruttamento.

Non molto lontana è la *Valdinievole* (media, f. 0,71), la quale, dalla documentazione dettagliata di cui riferirò in seguito, appare offrire prodotti eccellenti, provenienti anche dalla Lucchesia; similmente è da dirsi del *Casentino* (media, f. 0,69), i cui « vermigli » in un'epoca un po' più tarda saranno apprezzati fino a Roma.

La *Valdipesa* si colloca su una media di 0,66, cioè, su quello che è anche il *valore modale* della seriazione (ossia, il valore che assorbe il maggior numero di frequenze), mentre la *mediana* è 0,71 (vale a dire, il valore che bipartisce la seriazione) e che concorda con la *media* generale: insomma, questa zona si trova sulla normalità.

Le altre regioni stanno al disotto di tale posizione, o perché vi concorre in forti proporzioni la pianura, meno adatta alla viticoltura (così, per il *Valdarno Inferiore* e la *Pianura di Pistoia e Prato*), o perché l'osservazione è molto limitata (così, per la *Valdelsa,* nonostante che essa sembri essere considerata « tutta »), o perché il rendimento sarebbe stato differente rispetto all'odierno (soltanto così possiamo spiegare il modesto valore di Tizzana, che fa scendere in basso quel tratto più meridionale del Montalbano: una regione, questa, che tutta, oggi, offre, invece, prodotti di qualità media e superiore. Quanto alla Valdelsa, in particolare, dirò che, pur essendo compresi nella seriazione i vini bianchi, il suo prezzo di f. 0,60 esclude i prodotti tipici della regione, come il « greco » e la « vernaccia »; i « rossi » si incontravano soltanto da Castelfiorentino in su (e noi, più a nord ancora, abbiamo Monterappoli, ma con il modestissimo valore di f. 0,44).

Le numerose località dei *Dintorni di Firenze* non sono molto significative, perché spesso (e proprio per i valori più alti) si deve essere trattato delle proprietà attorno a una grossa villa, che non può definire una località, dal nostro punto di vista, ovviamente: per quanto noi dobbiamo cercare anche di stabilire le attitudini delle varie zone, comunque siano estese. Ad esempio, i due valori più alti (come quelli dei « trebbiani » valdarnini)

riguardano delle località (il Casale e Capornia) che comprendono un terreno limitatissimo e piuttosto accidentato, rientrante tutto, verosimilmente, nelle « circostanze » delle ville.

Soltanto in pianura si scende a valori bassi (su f. 0,55 e, raramente, su 0,44, che non sono gli ultimi valori della serie), mentre nei rimanenti casi i pregi sono piuttosto elevati: il che può interpretarsi come una grande cura, che si poneva nello sfruttamento vinicolo di quei piccoli territori, per procurarsi il prodotto ad immediata vicinanza della propria abitazione e, generalmente, molto dappresso alla città: il fenomeno odierno dell'urbanesimo orticolo si presentava fin da allora con la coltura, arborea, della vite.

Nell'insieme, per i vini dei « Dintorni di Firenze » si registra un pregio medio di f. 0,71 (coincidente, quindi, con la media generale e con la mediana); i quattro settori, nell'ordine, hanno le medie particolari di f. 0,77, 0,70, 0,57 (si tratta quasi totalmente di pianura) e 0,88. Altre considerazioni minute saranno sollecitate al lettore scorrendo la seriazione or ora offerta, nella quale egli coglierà tre valori « modali » secondari, in f. 0,88 (con 12 frequenze), 0,77 (con 16 frequenze), 0,55 (con 13 frequenze).

Queste sono le località del « Contado e Distretto di Firenze » che descrivono un'area molto estesa, la quale si spinge, a nord, fino a Mangona (sul parallelo di Vernio); ad est, sino ad Arezzo; a sud, fino a Cennina; e, ad ovest, a Pescia, se consideriamo l'estremo limite della Valdinievole in tale direzione (il quale, per giunta, era il maggiore mercato vinicolo locale e uno dei principali della Toscana). Dai nomi riportati e loro pertinenze risulta che quest'area era quasi tutta coperta da vigneti: la più grande lacuna essendo rappresentata dal Pratomagno, con penetrazioni profonde, tuttavia, nella parte del Casentino e, dall'altra, nella zona di Loro Ciuffenna (30).

(30) Prima di chiudere l'argomento del Catasto fiorentino, mi piace riferire che in quello di Pisa (del 1428-29) il CASINI (*op. cit.*, p. 52) ha appurato che « il vino aveva un prezzo medio di s. 9 d. 2 il barile » (in moneta aurea, aggiungo); « in due casi abbiamo trovato prezzi molto diversi: nella cella di un vinaio vi erano 100 barili di vino bianco e vermiglio (probabilmente di qualità pregiata) che valeva f. 1 il barile ed in casa di Piero di Michele Provinciale vi erano 30 some di vino che valevano f. 8 » (cioè, 60 barili, a s. 2 d. 8 oro l'uno). Se nell'epoca a Pisa erano state introdotte le misure fiorentine (mentre antecedentemente un barile fiorentino equivaleva a barili pisani 0,525, secondo quanto ho accertato per vie indirette), quei 3 valori, rapportati all'ettolitro, divengono: f. 1,01, per la media; f. 0,29, per il minimo, e f. 2,19 per il massimo. Ma sempre con molta relatività.

Fin qui si è trattato delle località dove il vino era prodotto (e, quindi, poteva essere stimato); ma noi dobbiamo occuparci di stabilire il consumo vinicolo a Firenze: ebbene, quali località, fra quelle, riuscivano a mandare i loro prodotti a Firenze, e in quale misura?

La documentazione di concrete operazioni ci riporta nuovamente nelle 12 « regioni vinicole » precisate alle pp. 40-44, con molte delle località in quelle inquadrate, così come se ne appalesano numerose altre. Dirò subito che i prezzi che incontreremo, provenienti dalla realtà mercantile, superano sempre quelli, già visti, determinati dal fisco: il quale, dunque, non ebbe la mano pesante.

La *Valdisieve* è la regione che ritroviamo meno frequentemente e, comunque, senza che ricompaiano le plurime località che la caratterizzano nella enumerazione catastale. Incontriamo, infatti, soltanto le zone settentrionali (Barberino, Borgo San Lorenzo e, in più, Gagliano, con vermigli di modesta qualità, che sono costati appena f. 0,66, per la solita unità ettolitro) e quelle meridionali, quali Dicomano, Rùfina (ne facciamo conoscenza adesso) e Nipozzano, pure con vini rossi, ma assai più pregiati, oscillando i loro prezzi tra f. 1,08 e 1,19. La scomparsa di tanti luoghi di questa regione — e lo stesso si vedrà per i « Dintorni di Firenze » — prova che la loro produzione serviva soltanto al consumo locale e non godeva grande reputazione, nonostante che nella seriazione precedente figurino talvolta dei valori piuttosto alti. E si badi che la mia osservazione è attendibile, giacché essa ha investito centinaia e centinaia di importazioni di vino a Firenze ed è stata integrata dalle cognizioni attorno al movimento in altri importanti centri di consumo.

Il *Valdarno Superiore* si presenta spessissimo nelle « celle » dei vinattieri o dei signori fiorentini, segnalandosi di sovente con prodotti pregiatissimi, quali i trebbiani di San Giovanni Valdarno, Montevarchi, « Torre a Galatrona » (31), Bucine (32) e Laterina; vi era anche un bianco di Vallombrosa (33).

(31) Nei manoscritti figura più frequentemente questo nome: altre volte, semplicemente *Torre* o *Galatrona*.

(32) In una lettera scritta dal Datini (che trovavasi allora a Bologna) a Domenico Giugni, in Firenze (il 27 gennaio 1401), si legge « trebiano dal Bucine, nello chamino d'Arezo »: ARCHIVIO DATINI DI PRATO, n. 1080 (d'ora innanzi, abbreviato A.D.P.).

(33) « Chol Morellino (nome di un vetturale, cioè trasportatore su mulo)

Il prezzo più elevato lo riscontriamo per il prodotto di San Giovanni, con f. 2,74, al quale è molto vicino quello della Torre a Galatrona, con f. 2,56.

Questi vini godevano larga fama ancora nel Cinquecento, secondo quanto apprendiamo dal celebre medico marchigiano Andrea Bacci, il quale riferisce che « i trebbiani di San Giovanni Valdarno erano dei campioni di primo ordine » e li citava frequentemente, dicendo che erano rinomati « non solo in Italia, ma anche in Francia; emuli considera quelli di Montevarchi, Figline e Incisa » (34). Questa menzione di esportazione di vini italiani — e per giunta in Francia, tanto affermata da secoli, sia nelle regioni meridionali, sia in quelle centrali — potrà essere valida per il periodo indagato dal Bacci, ma non per il « nostro », nel quale soltanto raramente — come vedremo — i vini toscani venivano esportati.

Pure copiosa è la presenza a Firenze dei vini vermigli, fra cui quelli di Castelfranco raggiungono il prezzo di 1,62, seguiti da quelli di Pian Franzese, con 1,48, superato una volta da quello di Vallombrosa con 1,92 (35).

Erano apprezzati anche i trebbiani di *Arezzo*, che gareggiavano per generosità con i precedenti, a dire del Bacci, seppure per un'epoca posteriore (36), con riconferma, tuttavia, per il « nostro » periodo. Nelle colline che circondano la città, il prodotto sembra essere stato abbondante, come a Staggiano, Gragnone, Vignale, Patrignone e Villalba (37); in più, i vini del *Casentino* del quale, però, non sono riuscito ad individuare nessun centro.

mandianvi 6 fiaschi di biancho, cioè di grecho, e 18 di quelo di Valenbrosa »: A.D.P., n. 338, *lett. Firenze-Prato*, da Nastagio di Meo a F. Datini, 25 settembre 1407.

(34) Così è riportato dal *De naturali vinorum historia de vinis Italiae* (Roma 1606), in A. Marescalchi-G. Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. III, Milano 1937, p. 488 (questa parte è dovuta al Dalmasso).

(35) Per brevità, evito la citazione delle fonti per i dati di questo tipo, limitandola ai soli casi in cui riproduco i testi. Tuttavia, in fine dell'articolo specificherò i numeri di codici e filze dai quali ho desunto tutti gli elementi su cui si appoggia questo lavoretto.

(36) Cfr.: A. Marescalchi-G. Dalmasso, *op. cit.*, vol. III, p. 489.

(37) Questi particolari provengono dai registri contabili del mercante-industriale-banchiere aretino Lazzaro di Giovanni di Feo Bracci (morto nel 1425), dell'epoca in cui la sua azienda aveva sede a Firenze: ed è evidente che egli rifornisse la sua cantina con i vini del proprio paese, che comunque erano apprezzati anche dai fiorentini. A Villalba costruì la sua villa negli ultimi anni di vita.

Da quest'ultima regione ci proviene uno dei rari esempi di esportazione fuori della Toscana e precisamente a Roma, nel 1451 (38).

Continuando il giro in senso orario, entriamo nella *Valdigreve* e *Chianti*, che oggi — è risaputo — costituiscono una regione unica, avendo esteso il nome dell'ultima al Comune di Greve e a parte di quelli di San Casciano, di Tavarnelle Val di Pesa, di Barberino Val di Pesa e di Poggibonsi. Come già il testo catastale, così gli altri documenti (anteriori) mantengono sempre la distinzione fra le due zone: il che prova, ormai definitivamente, quali fossero i limiti originari della regione *Chianti*, come, del resto, si deduceva dalla composizione del « distretto politico del Chianti », decretata dalla Repubblica di Firenze (e che il Granducato conservò) e la quale si fondava sui tre « Terzi » di Radda, Gaiole e Castellina « conosciuti rapporto alla disposizione militare, col nome di *Lega della Castellina del Chianti* (o semplicemente *Lega del Chianti*), e rapporto al potere civile dipendenti dalla Potesteria di Radda, allora subalterna al Vicariato di Certaldo, mentre quella della Comunità di Greve alla stessa epoca dipendeva dal Vicariato di San Giovanni Valdarno » (39). Quando, nel XV secolo, Piergiovanni Ridolfi venne rieletto commissario, lo fu « per Chianti e Valdigreve » (40).

L'eterna questione — quale è il Chianti? — mi sembra, pertanto, che sia risolta, ammesso che ve ne fosse stato bisogno: il *Chianti storico* o *geografico* è quello dei *territori della Lega del Chianti*; il territorio del

(38) « Da un manoscritto rilevasi che Lorenzo il Magnifico si fa mediatore di un dono di ser Ranieri Guicciardini al Papa Innocenzo VIII, con una lettera in data 11 giugno 1451, indirizzata a messer Piero Alamanni, ambasciatore della Repubblica fiorentina a Roma, con la quale annuncia l'invio di "2 some di Casentino ..., che si conduchino in modo che rieschino come sono qui alla botte, che da parecchi anni non ci furono migliori": il che serve a dimostrare che verso il 1450 i vini del Casentino erano tenuti in gran pregio », come viene « confermato anche da Andrea Bacci, il quale scrive: "i luoghi del Casentino sono notissimi e per i vini e per altre prerogative" »: cfr. E. SCALA, *Storia della vite e del vino*, in « Italia industriale artistica illustrata », Torino 1925, p. 106.

(39) Così in: A. CASABIANCA, *Guida storica del Chianti e vademecum utile per tutti, specialmente per gli industriali e consumatori di vino*, Firenze 1908, pp. 9-10. Nel 1384 furono promulgati gli *Statuti del Chianti*; ma ne esistettero altri, secondo apparirebbe dalla riforma di essi compiuta nel 1413.

(40) A. CASABIANCA, *Guida storica del Chianti*, cit., p. 150: le due regioni erano dunque ben distinte.

Chianti *vinifero* (41) o *vinicolo* o *enologico* è stato esteso a Greve e agli altri comuni dianzi rammentati (42), con la precisazione di *Chianti classico*.

Lo Stato si occupava della vendemmia in Chianti, prescrivendo che essa non venisse compiuta prima di San Michele (29 settembre): « ché gran danno ne riceve la Lega, perché non possono essere buoni i vini et non si posson poi al tempo vendere » (43).

Nelle carte Datini incontriamo il più antico impiego — finora conosciuto — del termine *vino di Chianti*; ma è strano che esso si riferisca soltanto al « bianco », che oggi non può fregiarsi di tale distintivo regionale. Ecco il testo della registrazione nel libro mastro della « Compagnia del Banco » (la quale si occupava anche di operazioni mercantili), che il Datini aveva a Firenze:

Franceseho di Marcho e Stoldo di Lorenzo deon dare . . . .

E de' dare, a dì 16 di diciembre (1398), f. tre s. 26 d. 8 a fior., demo per loro a Piero di Tino Riccio, per barili 6 di vino, ebe Francescho propio, di vino biancho di Chianti; portò detto Piero, di puntuzo; li detti paghamo per lettera di ser Lapo Mazei; a Uscita, segn. A, a c. 115 (44), f. 3 s. 26 d. 8

La contropartita del libro di cassa, in questa richiamata, è la seguente:

+ Lunedì, a dì 16 di dicenbre.

A Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo, f. tre s. diciotto d. 6 a oro; demo, per loro, a Piero di Tino Riccio, per barili 6 di vino, ebe Francescho propio, di Chianti biancho; portò detto Piero, in fiorini di puntuzo; paghamo per lettera di ser Lapo Mazzei; a Libro biancho A, a c. 12 (45), f. 3 s. 26 d. 8

(41) Il termine è del CASABIANCA, *op. cit.*, p. 188.

(42) In più vi è parte del Comune di Castelnuovo Berardenga (Siena).

(43) Lo riporta il CASABIANCA, *op. cit.*, p. 49 (della II ediz., 1935).

(44) A.D.P., n. 223, *Libro grande bianco segn. A*, della Comp. del Banco, Firenze, c. 12.

(45) A.D.P., n. 221, *Libro dell'entrata e uscita segn. A*, della Comp. del Banco, Firenze, c. 115. La fornitura è stata effettuata per il notaio ser Lapo Mazzei (molto legato al Datini), il quale, come appare chiaramente nel testo delle due registrazioni,

Il prezzo qui registrato corrisponde a f. 1,43, per il solito ettolitro. Un valore non alto, tanto più se consideriamo che il vino bianco era normalmente di maggiore costo: evidentemente, il Chianti non produceva vini bianchi di qualità. Comunque, sembra essere un costo sul luogo di produzione, che, nel trasferimento del bene a Firenze, poteva aumentare finanche del 25 %.

Non sono menzionati centri di questa regione, se non Castellina, tuttavia senza precisazioni.

I maggiori particolari ci vengono dalla *Valdigreve*, che inviava a Firenze vini vermigli, per copiosi quantitativi, e, assai meno, di bianchi. Il centro più importante era Montefìcalli (oggi Montefioralle), dove allora aveva sede l'odierno Comune di Greve; ma veniva quasi sempre impiegata la denominazione di origine generica, di « vino di Valdigrieve ».

Presento subito un documento (una registrazione contabile) del 1402, concernente una fornitura a Firenze di tale prodotto (per la casa del Datini), dal quale possiamo conoscere, con il costo principale alla partenza, quelli accessori (dazio e trasporto) fino al domicilio del destinatario:

15 barili di vino di Valdigrieve, cioè un chongnio e mezzo (46), a dì 9 di febraio, chonperò per noi in Valdigrieve Amideo Gherardini, a ragione di f. 6 1/2 di punto il chongnio là su, chome al memoriale segnato A, a carta 10, e' debia ave'; monta f. nove e tre quarti; faciàgli, a fiorini di sugello, per d. 20 meglio il (f.) di punto (47),	picc. f. 9 lb. 2 s. 15 d. 6

emise uno *chèque* sulla banca a tal fine, regolando poi il rapporto con il Datini (al quale è intestato il conto precedente, assieme al consocio della Compagnia mercantile di Firenze).

(46) Ricordo che il *cogno* fiorentino era formato da 10 barili e la *soma* ne comprendeva 2. Nelle riproduzioni dei documenti mi attengo alle norme dell'Istituto Storico, cioè, riportando tutte le lettere del testo, ma disgiungedole od unendole, a seconda dei casi, per dare alle parti della proposizione la forma odierna; le lettere aggiunte sono racchiuse tra parentesi; sono introdotti, inoltre, i segni di interpunzione e di troncamento e gli accenti.

(47) Il *fiorino di punto, o di puntuzzo* (come è detto nei due documenti precedenti), è il *fiorino di suggello vecchio* o *leggero*, battuto a 100 pezzi per libbra (di grammi 3,39 l'uno), mentre dal 1402 fu reintrodotto il taglio di 96 per libbra (g. 3,54 l'uno).

E de' dare, detto dì, per ghabella di Firenze di detto vino, demo a Nanni di Martino, sta cho' noi, grosi quindici in ariento. f. 1 lb. - s. 6 d. 6

E de' dare, detto dì, per vettura di some tre e mezzo, cioè barili sette, di detto vino, rechò Nanni nostro cho' le nostre bestie; s. 14 de la soma, monta f. - lb. 2 s. 9 d. -

E de' dare, detto dì, per vettura d'una soma, demo a uno vetturale ci rechò di là su f. - lb. - s. 14

E de' dare, a dì 10 di febraio, demo a ..., vetturale, per vettura di tre some di detto vino, a s. 14 la soma, f. - lb. 2 s. 2

Somma, in tutto, quello chosta f. 10 lb. 8 s. 7 picc., che sono f. 12 s. 15 picc., per lb. 3 s. 16 i f. di sugello; viene il chongnio, posto in Firenze, f. 8 di sugello e s. 10 picc. (48).

Il prezzo ad ettolitro (unità che d'ora innanzi non richiamerò più) corrisponde a f. 1,78, che è il più alto della regione, dopo quelli riscontrati ad Uzzano (dei quali sto per dire); il minimo, accertato oltre due anni dopo, è stato di f. 1,26 (49).

È interessante indugiare un momento sulla struttura del costo a Firenze, offertaci da quel documento: il costo del vino a Greve (o suoi dintorni) ha subito una maggiorazione del 25,38 % nel suo trasferimento a Firenze, di cui 14,18 sono stati assorbiti dalla « vettura » che su quell'itinerario normalmente rappresentava f. 0,20 a barile (come in questo documento, dove appaiono s. 14 picc. a soma). Il trasporto terrestre del prezioso liquido era, dunque, molto costoso: ed, infatti, nonostante l'aggettivo adesso da me impiegato, trattavasi di un bene non molto ricco, con l'aggravante che il suo peso, per il trasporto, doveva necessariamente accrescersi — notevolmente — di quello del fusto. Le tariffe di trasporto discriminate o differenziate — che, per l'appunto, tornavano a vantaggio delle merci povere — non si erano ancora diffuse, dall'originario campo dei trasporti marittimi ed in acque interne, in quello terrestre, nel quale, comunque, il

(48) A.D.P., n. 614, *Quadernaccio segn. A*, di F. Datini proprio, Firenze, c. 4t.

(49) Si rinviene in una registrazione del « *Quadernaccio* » di cui alla nota precedente, c. 190, sotto la data del 18 marzo 1404 (acquisto di 10 barili di vino rosso).

vino incontrerà una certa resistenza per qualche tempo. Si pensi che, nella spedizione da Palma di Maiorca al porto di Bruges (L'Écluse) di circa 30 barili di vino maiorchino, sulla nave del genovese Francesco Doria, il relativo costo è, proporzionalmente al valore del bene, poco più che doppio rispetto a quello del brevissimo tragitto Greve-Firenze (50), e addirittura scende ad appena il 21,70 % per le qualità migliori, come, del resto, era da attendersi (51).

Una localizzazione di rilievo, in Valdigreve, specialmente perché ci riporta ad una importante zona di produzione odierna (seppure di estensione limitata), è quella di Vignamaggio (a sud di Greve), che risulta dalla lettera seguente, scritta (da Montefioralle, cioè — ripeto — la sede del comune e centro abitato di Greve, nell'epoca) da quell'Amedeo Gherardini, che abbiamo già incontrato nell'operazione del documento precedente. Questi è una figura singolare, sia perché si è occupato tanto spesso di esportazioni vinicole verso Firenze (ed in particolare dirette al Datini, suo amico), sia, soprattutto, perché sappiamo che l'attuale, stupenda villa — da cui proviene un prodotto eccellente — apparteneva, appunto, al suo Casato ed è probabile che la costruzione sia dovuta proprio a lui. Riproduco per intero la lettera in questione:

A dì 23 di questo, ebi 1 vostra letera: rispondovi apreso. Mi scrivete che avete trato uno mezo barile de le mie boti: e no' bisogna che voi mi scriviate di c(i)ò ch'io riputo che le chose mie sieno vostre: fatene che vi piace.

Voi mi scrivete ch'io vi mandi uno mezo barile di vino. Io ve ne mando una soma: togl(i)ete quelo volete e l'altro Biag(i)o rienpia le mie, che sono vostre; e, se avanza vino, serbilo nel barile, che sarà buono a berlo, per no' metere chosì tosto mano a la bote.

(50) Non conosciamo il costo di questo vino, ma il ricavo netto (con quello lordo), che corrisponde a f. 3,16 per hl: A.D.P., n. 856, *lett. Bruges-Barcellona,* dalla Comp. di Giovanni Orlandini alla Comp. Datini, 31 dicembre 1408. Questi valori hanno un significato molto relativo, perché rientrano in un sistema di prezzi, quello di Bruges (trattasi, infatti, di un ricavo realizzato colà), del tutto particolare, in ispecie perché i vini vi avevano un'alta quotazione.

(51) Per viaggi fra la Provenza e il Tirreno settentrionale e fra il Tirreno e la Catalogna ho appurato delle incidenze comprese tra il 12,8 e il 18,2 % del costo: cfr. il mio art. *Werner Sombart e i problemi della navigazione nel Medioevo,* in *L'opera di Werner Sombart nel Centenario della nascita,* « Biblioteca della Rivista "Economia e Storia" », Milano 1964, p. 139. Si tratta, però, anche in questi casi, di vini pregiati, come quelli della Linguadoca e Provenza, della Riviera ligure e dell'Italia meridionale.

La bote ch'io ò ne la volta, vota, io aspetava di tramutarvi dentro vino ch'io ò imbotato a Vingnamag(i)o; ma, se voi n'avete bisogno, togl(i)etela.

Voi mi scrivete ch'io v'avisi quand'io verò a Firenze: che bisongna che voi diciate a questo modo! Se no' fose ch'io ò due maestri, io vere(i) ora; ma, se non è di tropo inportare, io istarò insino fato Ognisanti. Altro no' dico: Idio vi gua(r)di. Salutatemi la Marg(h)erita, da mia parte (52).

Non mi è stato possibile di accertare il prezzo di questo vino; ma, verosimilmente, dovrebbe ricadere attorno a f. 1,77, che ritroviamo in acquisti dalla *Valdigreve* genericamente, nello stesso periodo (53).

Un'altra localizzazione che acquista importanza perché rinvia ad una affermata zona odierna è quella di Uzzano, a nord di Greve. Lo desumiamo da questo estratto-conto, relativo a due fornitori, dei quali uno, nelle ultime righe di scrittura, si dichiara, appunto, di Uzzano:

+ Al nome di Dio, amen.

Stefano di Zucherino dèe avere, di due chongna di vino di Valdigrieve, f. quindici d'oro al tino; e per vettura, s. 20 la soma; e per ghabella, s. 10.

Somma, in tutto, f. 15 lb. 15 piccioli.

Giorgio di Monte dèe avere, per uno chongno di vino di Valdigrieve, f. sette d'ora al tino; àvvi di spesa s. 22 la soma, di vettura; e di ghabella, s. 10 la soma.

Somma, in tutto, f. 7 e lb. 8 piccioli.

Sicché in tutto dovete dare f. 22 lb. 23 picc.

Prieghovi, io, Giorgio di Monte da Uzano, che voi scriviate qua, a questi vostri chompangni, che cci gli dieno. Iddio vi ghua(r)di. Perrò che ci sono venuti e' lavoratori che gli debono avere.

Fatta a dì 3 di novenbre (54).

(52) A.D.P., n. 1096, *lett. Montefioralle-Firenze*, da A. Gherardini a F. Datini, 26 ottobre 1405 (al tergo, con l'indirizzo, vi figura la data di arrivo, il 27 ottobre, scritta dal destinatario). Per « maestri » si intendono i muratori; la « Margherita » è la moglie del Datini.

(53) Ad esempio, in due partite, di 12½ e 16 barili, che avevano un costo di f. 6 d'oro gravi « il cogno, al tino », al quale si sono sommati la gabella di s. 13 la soma, e la vettura, di s. 20 la soma (cambio s. 77 picc. per fiorino): A.D.P., n. 603, *Memoriale segn. B*, di F. Datini proprio, Firenze, c. 71t.

(54) A.D.P., n. 346, *lett. Uzzano-Prato*, da Giorgio di Monte a F. Datini, 3 novembre, senza anno. Non mi è stato possibile trovare la data esatta attraverso le scritture contabili, perché talvolta esse sono lacunose; ma ritengo trattarsi del 1398,

Ridotti alla solita unità di misura, i prezzi delle due partite sono, rispettivamente, di f. 2,07 e 1,99. I costi di partenza (« al tino ») hanno subito maggiorazioni, rispettivamente, del 25,97 % (di cui 8,66, per la gabella, e 17,31, per la vettura) e 29,68 % (di cui 9,28, per la gabella, e 20,40, per la vettura). Pertanto, nel suo passaggio dal tino di Uzzano a quello di Firenze, il costo di questo vino è aumentato in misura superiore a quella riscontrata per il dettagliato caso precedente: e in questa sfera, l'aggravio maggiore sta dalla parte della vettura, pur essendo più elevato il valore del bene.

Quanto alla *Valdipesa*, incontriamo non raramente i suoi vini a Firenze (sempre vermigli), qualche volta con la specificazione di origine di San Casciano, ma sempre mancanti degli altri dati, fra cui i prezzi.

Ben più particolareggiate sono le cognizioni sulla *Valdelsa*, la quale sembra essere stata la regione specializzata nei vini bianchi, ossia, il « trebbiano », il « greco » e la « vernaccia »; soltanto a Castelfiorentino incontriamo qualche volta il vermiglio.

Il trebbiano si otteneva prevalentemente da Gambassi; ma non eguagliava in qualità quelli del Valdarno Superiore e della Valdinievole e Lucchesia, pervenendo ad appena 2/3 del loro valore.

Si può ritenere con fondatezza che questo vitigno sia ancora quello caratteristico dei vini bianchi di Toscana, da dove dovrebbe essere stato diffuso nella Sardegna centrale e meridionale, cioè, nelle zone già di dominio pisano (fino al 1326), per quanto esso allignasse, almeno dal XIII secolo, in varie zone dell'Italia centrale e settentrionale (55); non se ne conosce la provenienza.

Più pregiato era il « greco » (bianco, mentre dall'Italia meridionale si aveva anche il rosso), dalle origini incerte, ma verosimilmente egee. Si trattava di un vino più robusto del precedente; esso oggi sembra scomparso,

avvalendomi del documento riprodotto a p. 91, che annovèra, fra 12 registrazioni cominciate il 18 ottobre 1398, tre partite di vino di Uzzano (e dello stesso fornitore) per un totale di 21 barili (su 30 di questa lettera).

(55) Il Cettolini, a proposito della Sardegna, sostiene che « i pisani e i genovesi vi devono avere introdotto qualcuna delle loro uve », come, ad esempio, nel XIV secolo, « *l'arratelau*, che a Tempio si chiama vermentino » (e così, aggiungo io, a Monti): cit. da A. Marescalchi-G. Dalmasso, *op. cit.*, vol. III, p. 425. Io ritengo che in questo caso siano stati piuttosto i genovesi a compiere questa divulgazione, giacché il *vermentino* è un prodotto caratteristico della Liguria occidentale, almeno oggi.

per lo meno in Toscana (56). Il suo maggiore centro di produzione era San Gimignano (se ne incontrava anche a Vico d'Elsa); ma qualche volta sembra confuso con la vernaccia (57). Ho rinvenuto dei prezzi oscillanti tra f. 2,64 e 3,07, e in un caso scendono sino a f. 1,88; ma sono prezzi alla partenza da San Gimignano, i quali, pertanto devono essere aumentati del 25 % circa (58).

La vernaccia è il vino dalle origini ancor più oscure ed attorno al quale sono state scritte pagine e pagine, troppo spesso contraddittorie; neppure i doviziosi testi Datini e gli altri da me compulsati riescono a far luce in materia, se non per alcuni particolari indiretti o esterni, che permettono di contestare alcune tesi e, perciò, di ridurne la eccessiva pluralità, contribuendo, nel contempo, a dare consistenza alle rimanenti. Dai « miei » documenti appare indubitato che le vernacce affermate nell'epoca erano due soltanto (59): quella di San Gimignano (se ne ricavava anche a Castelfiorentino e a Gambassi, secondo i medesimi) e quella di Corniglia (ma sicuramente anche delle due località settentrionali, fra le stesse *Cinque Terre*, cioè, Vernazza (60) e Monterosso). Non si parla mai dell'altra

(56) Il nome di *greco* ai vitigni si ritrova oggi in tante parti della Penisola (persino nel Novarese, dove le sue uve vengono combinate con quelle spanna, bonarda, ecc.); ma il vino che si fregia di tale nome è soltanto il *greco di Tufo* (piccolo comune nella Provincia di Avellino, sulla strada per Benevento).

(57) Azzardo questa affermazione — la quale, comunque, rinvierebbe soltanto alla ignoranza degli scrivani e dei contabili — anche se il celebre agronomo bolognese Pietro de' Crescenzi sostiene che vi era una differenza tra i vitigni che danno il vino greco e quelli della vernaccia: così, nel suo *Liber ruralium commodorum*, ultimato nel 1305, cit. da: R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, presso l'A., Parigi 1959, p. 320, n. 35.

(58) A.D.P., n. 603, *Memoriale segn. B*, di F. Datini proprio, Firenze, c. 116t; n. 615, *Quadernaccio segn. B*, id., id., cc. 116t, 128, 138, 141t, 154t. Le date sono comprese tra l'ottobre 1405 e il novembre 1406.

(59) Affermate, nel senso di non appartenenza ad angusti ambiti locali di consumo, ma che alimentavano correnti di esportazione. Seppure con riferimento ad un'epoca più tarda (attingendo al solito Andrea Bacci), ma alla stregua di notizie anteriori, sappiamo che di vernacce « si coltivavano, oltreché nella Campania (Vesuvio, Salerno, Benevento), nel Cilento, in Calabria (specialmente a Cosenza e Paola ...); nell'Umbria, in quel di Todi, in Toscana, a Montepulciano, in Lombardia, sui colli di San Colombano, nel Bergamasco, nel Bresciano, nel Mantovano, nel Veneto, nella Marca trevigiana », ecc., soggiungendo subito, gli Autori: « ma ripetiamo che questo nome di vernaccia è stato in ogni tempo largamente usato ed abusato »: A. MARESCALCHI-G. DALMASSO, *op. cit.*, vol. III, p. 520.

(60) Da questa località alcuni Autori ne farebbero derivare il nome, senza apportare, tuttavia, alcun sostegno: è più probabile che Vernazza abbia preso risalto

vernaccia, quella della Sardegna, che ai giorni nostri esprime l'unico vino del tipo passato, nel senso, principalmente, della forte gradazione (ma secco, mentre nel Medioevo sembra essere stato piuttosto dolce (61), oppure che ne esistessero due tipi); oggi è invece scomparsa la vernaccia di Corniglia — a meno che non sia da identificare (non alla perfezione, s'intende!) con l'odierno *Sciacchetrà* (62) — e dall'antica si differenzierebbe profondamente quella sopravvissuta in Toscana (in una ristretta zona di San Gimignano), perché costituisce soltanto un vino da pasto (seppure squisito e di eccezionale profumo), e non più un vino liquoroso. Ma questa differenza potrebbe essere sussistita già in quei tempi, come starebbero a provare il sensibile divario nei prezzi — f. 3,90, per quella di San Gimignano, e f. 6,45, per quella di Corniglia (63) — la ben più ampia area di distribuzione del prodotto ligure, che arrivava sino all'Inghilterra ed alla Fiandra (da cui, attraverso la nota funzione di Bruges, sino ai Paesi

nelle esportazioni di tale vino, essendo il porto meglio dotato delle Cinque Terre, mentre Corniglia, siccome situata in alto, non disponeva che di un modestissimo approdo. Oltrepassate le Cinque Terre, a sud, nel territorio di Portovenere, si incontravano delle *vernacciole*, che erano delle vernacce di minor pregio; se ne trovavano anche nel limite sud dello stesso Golfo de La Spezia, a Lerici. Mi piace rammentare che il Boccaccio, nel *Decamerone*, « cita la vernaccia di Corniglia, offerta da Ghino di Tacco all'abate di Cligny » e ricorda che « il Petrarca, nel poema *Africa*, chiama Monterosso delizia di Bacco e scrive che ai gioghi di Corniglia la natura diede il mellifluo liquore, assai migliore di quello di Falerno dell'antica Meroe »: A. MARESCALCHI-G. DALMASSO, *op. cit.*, vol. III, p. 693.

(61) Un mercante fiorentino, scrivendo da Marsiglia dei moscatelli locali, precisa che ve ne sono « assai, dolci come vernaccia »: A.D.P., n. 779, *lett. Marsiglia-Genova*, da Antonio di Niccolò alla Comp. Datini, 3 novembre 1394. Il brano comprendente questa frase è riprodotto interamente più avanti, nel testo, a p. 83. È molto probabile che questo carattere di « dolce » sia da attribuire alla vernaccia di Corniglia, perché in Provenza era conosciuta soltanto quella di tale provenienza.

(62) Effettuo un accostamento con questo vino, perché oggi è l'unico liquoroso di tale regione; ma esso (che più esattamente ha il nome di *rinforzato*) si ottiene dalle medesime uve dei vini bianchi normali, dopo averle fatte appassire (procedimento, comunque, che si sarebbe potuto seguire anche nel passato: ed in tal caso non si sarebbe trattato di un vitigno particolare, quale vuol essere quello della vernaccia).

(63) Quest'ultimo prezzo si riferisce ad una partita di mezeruole 2 ½: (corrispondenti a 6 barili fiorentini) di vernaccia imbarcata a Portovenere, con destinazione a Londra; vi sarebbe da aggiungere la gabella, del 10 %: A.D.P., n. 733, *Memoriale segn. A*, della Comp. Datini, Genova, c. 322 (anno 1393). Ma è superfluo che io ripeta la inopportunità di confrontare prezzi di luoghi differenti, che perciò rientrano in sistemi differenti.

scandinavi e baltici), mentre l'altro superava la Toscana appena verso le finitime Umbria e Lazio.

A proposito della vernaccia sarda, già il Cettolini aveva scritto che il relativo vitigno forse « venne introdotto ad Oristano all'epoca di Eleonora d'Arborea (fine XIV secolo), importatovi da qualche vescovo di quella diocesi » (64): e, pertanto, tale posizione concorderebbe con quanto si avverte nella mia documentazione (che è del medesimo periodo), per il suo silenzio sul movimento della vernaccia isolana, nonostante che essa rifletta rapporti frequenti con la Sardegna, da Pisa e da Genova, ove appaiono non poche « barche di Sardi » (malgrado che l'Isola ormai da tempo fosse aragonese).

Ma le dissertazioni sulle qualità dei vini dall'età medievale indietro, e soprattutto sulle comparazioni con quelli attuali sono estremamente difficoltose ed incerte, anche se essi si presentano contraddistinti con la stessa località di origine o, meglio, di produzione (siamo sicuri che il « Chianti » trecentesco era uguale, o affine, all'odierno?) o con lo stesso nome, peculiare, del vino (quale è il caso della « vernaccia » sangimignanese o di altri luoghi) o con quello del vitigno (come per il « trebbiano »), il quale pure può aver subìto delle modifiche, nel cammino dei secoli (65).

Riprendiamo, quindi, ad esaminare separatamente ciascun tipo di vernaccia, con il riferire un particolare attorno a quello sangimignanese, traendolo dalla monumentale opera di Marescalchi-Dalmasso: « nel 1280, Perone Peroni da San Gimignano fece venire dalla Grecia dei maglioli di altra vernaccia e li fece piantare nei suoi possessi di Pietrafitta: donde il vino reputatissimo, che se ne faceva, prese il nome di vernaccia di Pietrafitta o di San Gimignano » (66). E quale può essere stata questa *altra* vernaccia? Comunque, proprio a Pietrafitta (sita ai piedi dell'ameno colle della città turrita) si addensa oggi la più copiosa produzione di questo rinomato vino.

(64) Riprendo questa proposizione da: A. MARESCALCHI-G. DALMASSO, *op. cit.*, vol. III, p. 425.

(65) E tanto meno è possibile fare dei confronti tra i prodotti del medesimo vitigno coltivato in Paesi diversi, ove, col passare del tempo, si plasma e si adatta ai caratteri del terreno: ad esempio, il *cabernet* del Bordolese, che è stato trapiantato negli ultimi decenni — con ottimi risultati — in Italia (Veneto, Friuli, Venezia Giulia, Trentino e Alto Adige), Iugoslavia, Stati Uniti, Australia, ecc., emette dei vini digià differenziati e che sempre più si differenzieranno.

(66) A. MARESCALCHI-G. DALMASSO, *op. cit.*, vol. III, p. 439, n. 116.

Il problema della vernaccia — in tutte le sue dimensioni, e segnatamente per le origini del vitigno — non poteva sfuggire allo studio solidissimo di Roger Dion, che rappresenta il capolavoro storiografico del vino (67). Egli sostiene che, verso « la fine del XIII secolo, il gruppo dei vini liquorosi apprezzati in Occidente si arricchisce di una nuova varietà, detta *vernache* (68), *gernache* o *grenache*, della quale non si è fatto punto menzione tra i vini che Venezia raccoglieva nelle colonie del Mediterraneo orientale. La letteratura del XIV secolo ci ritrasmette più d'un eco del brillante successo che conobbe allora in Francia il vino *grenache* e precisa che la « *Desputoison du vin et de l'iaue* lo presenta come "uno dei grandi vini del mondo" e lo colloca a lato dei tre vini d'Oriente: il *greco*, il *moscatello* (69) e quello di *Cipro* » (70). E l'A. continua, riportando citazioni della presenza, su più mense, della vernaccia a lato dei vini greci, facendo poi notare che nessuno dei testi ai quali ha attinto dice « in quale paese la *grenache* era raccolta » (71): e conclude, affermando che « più di un indizio imprime un carattere di verosimiglianza alla ipotesi dello storico tedesco A. Schultz, che proponeva di considerare questo nome come derivato da quello della città di *Granata* » (72).

Scende, quindi, ai particolari, chiarendo che « il nome di *grenache* cessa dall'uso a partire dal XV secolo », allorché si affaccia quello di *Alicante*, cui viene ad aggiungersi in seguito l'altro di *Malaga* (73). Da ciò deduce che « vernaccia sarebbe un termine generale, al quale questi due ultimi, più particolari, si sarebbero sostituiti, in tempi in cui, per effetto dei progressi del commercio di esportazione, si affermava maggiormente l'individualità delle produzioni vinicole; l'equivalenza dei termini *grenache* e

(67) È l'*op. cit.*, alla n. 57.

(68) Questo è il termine più vicino al nostro, come è facile constatare, soprattutto se teniamo conto della pronuncia francese dell'epoca, nella quale la *e* non era muta, o quasi.

(69) Traduco così *muscadet*.

(70) R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France*, cit., p. 318.

(71) R. DION, *op. cit.*, p. 319.

(72) *Ibidem*, p. 319. L'Opera dello SCHULZ è: *Das höfische Leben zur Zeit der Minnesänger*, 2 voll., Lipsia 1879-1880.

(73) R. DION, *op. cit.*, p. 319. Quest'ultimo nome non contrasta con il primo (Granata), perché entrambe le città rientrano nello stesso Regno di Granata.

alicante nella nomenclatura francese moderna dei vitigni mediterranei milita in favore di questa interpretazione » (74).

Insomma, la vernaccia, seppure di origine greca, avrebbe subìto un lungo ambientamento nella Spagna mediterranea (75), costituendo il ceppo dei nuovi vini — nuovi, solo di nome — di Alicante e Malaga, del XIII secolo. Nonostante le fonti numerose utilizzate da questo Studioso e le sue argomentazioni, che tutte si appoggiano, però, alla opinione dello Schultz, ossia, all'origine Granata del nome di vernaccia, i documenti da me compulsati fanno insorgere parecchi dubbi attorno alle conclusioni cui egli è pervenuto, per i seguenti principali motivi:

a) Alla fine del Trecento (e a maggior ragione nei decenni anteriori) la produzione vinicola della Spagna mediterranea — da quella della Catalogna e Maiorca a quella di Alicante (76) — non si era ancora affermata qualitativamente: è vero che talvolta i suoi prodotti raggiungevano il mercato di Bruges (e quelli inglesi), ma essi non vi incontravano successo (77), anche se in Terra spagnola sentiamo esplodere talvolta alte lodi, come « ne berrebbero gli angioli » (78). Non li troviamo, se non rarissima-

(74) R. Dion, *op. cit.*, pp. 319-320. Si noti che un poco prima (*ibidem*, p. 319, n. 54) questo A. informa che « il vino vernaccia è chiamato *grenate* nel 1397 in una lista di vini importati ad Anversa »; ma, a parte il fatto che potrebbe trattarsi di un errore di lettura, in luogo di *grenace* (non è difficile confondere, nella scrittura gotica mercantile, una *t* con una *c*), non è da escludere una alterazione del termine, che di sovente allora si verificava: rimanendo il termine, quindi, del tutto lontano dal nome della capitale dell'ultimo regno moresco dell'Europa.

(75) Il Dion finisce con l'affiancarvi anche il Portogallo: *op. cit.*, p. 320.

(76) Ad esempio, si era già messa in evidenza la regione del Priorato, come si deduce dall'esportazione di vini (ma non su lungo raggio) attraverso Sitges e Tarragona. Nel testo che insiste sulla nota 50, ho ricordato un'esportazione di vino maiorchino a Londra di ottima qualità.

(77) Un esempio riguarda proprio Alicante: « que' vini della Chantera non sono vini di qua: ché non nne trovano quello chostarono di nolo »: A.D.P., n. 980, *lett. Bruges-Valenza*, dalla Comp. Orlandini alla Comp. Datini, 30 agosto 1408. E altra volta si parla di impiegarli, ancora a Bruges, mescolandoli con alcuni che già vi sono: sicché essi non erano certamente vini dotati di una individualità: « quando ci fieno que' vini che venghono dalla Chantera, v'aviseremo che preg(i)o si venderanno, che se sono chosì grossi vini e non v'abbiano possanza di qua, si mischieranno chon altri vini »: A.D.P., n. 856, *lett. Bruges-Barcellona*, dalla Comp. Orlandini alla Comp. Datini, 11 dicembre 1407. Potrei continuare a lungo con questi esempi.

(78) « Mandoti una somata di vino, che ne berebbono li agnioli; e follo venire di notte, perché non si ghuasti »: A.D.P., n. 1003, *lett. Segorbe-Valenza*, da Frosino

mente, in Italia, dove esistevano fiorenti ed assortiti mercati vinicoli e con la quale Catalogna, Valenza e Maiorca (ma anche Alicante) intessevano rapporti economici di straordinaria intensità, nei quali sarebbe stato agevole fare rientrare il vino (79). Viceversa, quelle regioni importavano forti quantitativi di vino dalla Provenza e Linguadoca (80) e dall'Italia meridionale, specialmente dalla Calabria, per via diretta o attraverso Napoli (81) e,

di ser Giovanni a Luca del Sera, 5 luglio 1403. Segorbe si trova 60 Km. a nord di Valenza. Era il mese di luglio: e, per evitare il caldo, il vino si faceva viaggiare di notte.

(79) L'intensità maggiore di tali rapporti si verificava con Genova e la Toscana, i cui mercati vinicoli ho potuto osservare più attentamente.

(80) Ne ho accertato numerose esportazioni attraverso i porti di Marsiglia e di Aigues Mortes, ma anche da Arles e da Canet (il porto di Perpignano), con destinazione soprattutto a Barcellona e a Maiorca; si tratta di vini bianchi e rossi e di moscati e moscatelli (caratteristici tuttora della Linguadoca). Si vedano, fra i tanti testi in proposito: A.D.P., n. 887, *lett. Maiorca-Barcellona*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 27 giugno 1396; n. 906, *lett. Perpignano-Barcellona*, da Pere Tequi alla Comp. Datini, 13 febbraio 1399; n. 1045, *lett. Avignone-Maiorca*, da Patrizio di Giovanni, per Matteo Benini, alla Comp. Datini, 20 ottobre 1399; n. 844, *lett. Aigues Mortes-Barcellona*, da Andrea di Cristofano alla Comp. Datini, 30 marzo 1402; n. 1011, *Libro grande bianco segn. E*, della Comp. Datini, Maiorca, c. 348.

(81) Di sovente si incontrano dei carichi, via mare naturalmente, di centinaia di botti (che quasi sempre venivano imbarcate a Tropea), come in questo esempio: « ancora v'era gunta di Chalavera la nave di Piero Gharigha, con 550 botti di vino; e pensiàno, deta nave o d'in Disdei, prenderà il viagio di costì: che, se llo farà, n'aremo piaciere per la roba si troveranno per costì »: A.D.P., n. 435, *lett. Barcellona-Pisa*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 10 maggio 1396 (avverto che quando sulle terminazioni *ano* di verbi la *a* è accentata — come in *pensiàno* di questo testo — mentre non dovrebbe esserlo secondo la norma italiana, vuol dire che trattasi di *amo*, e cioè della prima persona plurale e non della terza). Altre volte la partenza avveniva da Napoli, dove si convogliava il vino con frequenti viaggi di piccoli carichi: cfr. A.D.P., n. 966, *lett. Barcellona-Valenza*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 6 aprile 1397. Nel 1395, la stessa nave padroneggiata da Piero Gariga aveva trasportato un forte carico dalla Sicilia a Maiorca: A.D.P., n. 886, *lett. Maiorca-Barcellona*, da Ambrogio Lorenzi alla Comp. Datini, 18 giugno 1395. Da Castellamare di Stabia si avevano pure frequenti esportazioni, come appare da questo testo, fra i tanti: « la nave in Pogiadas torna costà e partirà questa sera: aduce molti pelegrini sono stati al perdono a Roma e si porta alquanti grechi à levati a Castello a Mare di Napoli e di qua pensiamo leverà alquanti cotoni »: A.D.P., n. 876, *lett. Gaeta-Barcellona*, dalla Comp. di Agnolo e Giuliano degli Spini alla Comp. Datini, 12 maggio 1400. Il « perdono di Roma » è il Giubileo del 1400. Anche dalla Corsica andavano vini in Spagna; in questo caso, a Valenza: A.D.P., n. 921, *lett. Valenza-Barcellona*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 23 giugno 1401.

naturalmente, l'immancabile « malvasia », che ogni popolo occidentale conosceva ed apprezzava (82).

b) Scendendo più a sud, a Malaga, la stessa constatazione è ancora più fondata, perché — a parte gli accertamenti effettuati nelle numerose navi che da quel porto hanno avuto destinazioni settentrionali e mediterranee — si ha la fortuna di possedere una lettera del 1402, che descrive compiutamente tale dovizioso emporio: ebbene, in questa osservazione, che abbiamo tutte le ragioni di definire compiuta e acuta, non si parla mai di vino di Malaga (83). E si tenga presente che si sarebbe dovuto trattare di un vino di corpo, idoneo, perciò, a superare il lungo tragitto verso il Mare del Nord, assai meglio dei vini italiani (la vernaccia ligure e quelli meridionali), tanto più trovandosi essi a mezzo-cammino. Si noti che i genovesi Spinola avevano a Malaga il monopolio dell'esportazione dell'uva passa e che, pertanto, erano introdotti nella produzione e nel commercio di un bene tanto affine al « nostro » (84).

Alla stregua di questa documentazione, della quale ho rappresentato alcuni elementi fondamentali, mi sembra di poter asserire l'indipendenza dei vini iberici (vi comprendo anche quelli portoghesi, che, comunque, si trovavano ad un superiore livello qualitativo ed apparivano meno infrequentemente alla discarica delle navi in Fiandra e in Inghilterra e qualche volta persino in Italia) da quelli italiani: e ciò, particolarmente per la vernaccia, che sta a sè come vino italiano, seppure originario della Grecia; l'èra dei vini liquorosi iberici (a parte, molto probabilmente, il « porto ») non era ancora cominciata (85) e il vero dominatore in questo campo

(82) Nei libri contabili delle aziende datiniane di Barcellona, Valenza e Maiorca troviamo numerose registrazioni di acquisti e vendite di malvasia, importata direttamente (da navi catalane) o per la via di Venezia (dove si aveva il maggiore mercato occidentale di questo vino), o per quella di Porto Pisano e di Genova.

(83) L'autore della lettera è tale Tuccio di Gennaio, al servizio della società fiorentina di Diamante e Altobianco degli Alberti, di Bruges, che l'ha redatta, in quella città, il 17 dicembre 1402; l'ho pubblicata e commentata nell'art.: *Malaga nel sistema economico del XIV e XV secolo*, in « Economia e Storia », III (1956), pp. 19-59; 139-163.

(84) Nella lettera di cui alla nota precedente, si legge: « trasici zucheri e madrole e panza e ficha; sono, questi, de la casa Spinola e niuno no' le può trare di questo Rengno, se non elino »: cfr. l'art. *Malaga, ecc.*, cit., p. 22. *Panza* (altre volte, più compiutamente, *uva panza*) è, appunto, l'uva passa.

(85) A meno che nell'intervallo della mia documentazione — lungo trenta anni

continuava ad essere la « malvasia » (86) e il tipo — verosimilmente analogo e sicuramente molto robusto — che veniva dal Libano (87).

Dopo questa divagazione, che mi è sembrata opportuna per portare maggior luce possibile sui vini del ricco repertorio del mercato fiorentino, riprendiamo il nostro giro in senso orario, pervenendo al *Valdarno Inferiore*.

Le cognizioni acquisite dal Catasto vengono confermate dai « miei » documenti, ritrovandovi quasi tutte le località di questo settore, compresa quella interna di Quarantola; e si va oltre, apprendendo che a Montopoli si producevano anche degli ottimi trebbiani (meno cari di quelli del Valdarno) e che dai luoghi circostanti venivano altri vini, rossi (88). Un chiarimento su questi ultimi ci è offerto da due libri contabili pisani del 1385-1390, che indicano come centri di produzione il vicino Marti (per il trebbiano) e, di là dal fiume Era, Casciana, per il vermiglio, che sembra di pregio eccezionale, essendo costato più di 3 fiorini a ettolitro, superiore ad alcuni vini della Corsica (89): siamo così entrati in un'altra regione vinicola assai apprezzata oggidì, quella delle *Colline pisane* (alla quale è accordato il privilegio di impiegare il termine di *Chianti*: il « Chianti delle Colline pisane »).

Le aperture maggiori e più ricche di particolari, sono determinate, dai testi mercantili, per la *Valdinievole*, facendoci penetrare, altresì, nello Stato lucchese. Vellano, addentrata nella vallata del torrente Pescia di Pescia, ma bene esposta al sole, si distingueva, sia per la qualità dei suoi vini vermigli (con prezzi che superavano talvolta i 2 fiorini), sia per la quantità delle

e più — non vi sia stata una crisi catastrofica, con annientamento pressoché totale dei vigneti di Malaga e di Alicante.

(86) P. Micheli scrive: « parrebbe che nei pochi anni (circa 30) che corrono dalla composizione del Decamerone a quella delle trecento Novelle sacchettiane, la malvasia avesse tolto il primato alla vernaccia »: *Dalla Vernaccia alla Malvasia*, in « Enotria », XXIII (1924), p. 110. Ma il primato della vernaccia, se vi è stato, riguarda massimamente la Liguria e la Toscana, per quanto a Firenze già prevalesse da tempo la malvasia, che le perveniva dall'un mare e dall'altro (da Venezia e da Pisa).

(87) I vini libanesi (di Tiro) sono i più costosi — e quindi, è da ritenere, i più pregiati — che io abbia incontrato in questa indagine; ne riparlerò in seguito.

(88) A.D.P., n. 336, *lett. Firenze-Prato*, da Stoldo di Lorenzo a F. Datini, 5 dicembre 1397.

(89) A.S.Pi., *Archivio dell'Opera del Duomo*, nn. 440, 441, Registri tenuti per l'Opera del Duomo da Parazzone di Lando Grasso.

forniture a Firenze: nei 10 giorni che seguono il 30 settembre 1399, se ne constata un totale di 90 barili di « vino vecchio » e in tutto l'anno se ne contano ben 200 barili per le aziende Datini di Prato e Firenze (90); due anno dopo rileviamo 108 barili ricevuti a Firenze « dal 3 insino a dì 21 setembre » (91), per un prezzo globale di f. 56,70, equivalente a f. 1,15 a hl., evidentemente trattandosi di una annata non favorevole (92). Erano certamente dei vini forti, perché una parte veniva impiegata per rinforzare taluni vini pratesi, come appare da questa gustosa lettera dettata dal Datini, la quale ci dà una idea di alcune elaborazioni nella vinificazione:

Chon ser Lapo e chol chongnato ò parlato del mescholare del vino di Valdinievole e, per quella scrivo a Ghuido, gli dicho chonpiutamente quanto avete a seghu(i)re: vedila e sarai avisato. Non di meno ti richorderò vuolsi fare bollire il vino del Palcho meno che ll'usato, 2 in 3 dì, e poi svinare e mescholarlo chon quello di Valdinievole, una parte per metà, cioè, in n'una bote di chongno, 5 barili di quel del Palcho e 5 di Valdinievole e no' 'nporta qual vino si rabotti prima. Apresso le vinace che rimane del vino dal Palcho, no' si vuole metere sul vino di Piano, chome s'è usato; e più vi si vuole metere, in n'ongni quatro barili di deto vino di Piano, e bollire, uno barile di quel di Valdinievole, sì che il quarto vi si à; poi svinarlo e 'nbottarlo, sì che tutto vengha mescholato detto vino di Valdinievole, parte per $^1/_2$ e parte per $^1/_4$ nella forma sopra detta, che 'l vino di Piano e quello di Valdinievole bolla nelle vinace di quel dal Palcho, quello vi pare fia raghonevole: chosì fate. Vedi anche quanto ne scrivo a Ghuido e seghuite quant'è bixongno (93).

(90) Erano tanto importanti i rifornimenti del vino di Vellano, che ad essi venne dedicato un quadernetto apposito, precisando che serviva per « tutto quanto il vino aremo ughuanno da Velano », dal quale ho ripreso i dati di cui sopra: A.D.P., n. 218, *Quaderni di conti di casa*, di F. Datini proprio, Prato, ins. 105.

(91) A.D.P., n. 602, *Memoriale segn. A*, di F. Datini proprio, Firenze, c. 75t.

(92) Queste copiose provviste sarebbero in contrasto con quanto affermava G. Renard, a proposito delle prescrizioni sul commercio del vino a Firenze: « proibizioni d'averne nella propria cantina una quantità superiore ai bisogni della famiglia »: *Histoire du travail à Florence*, vol. I, Parigi 1913, p. 327.

(93) A.D.P., n. 1087, *lett. Firenze-Prato*, da F. Datini a Niccolò di Piero di Giunta del Rosso, 25 settembre 1399. Il Palco, menzionato nel documento, è un piccolo colle sulla sinistra del Bisenzio, 2 Km. a monte di Prato, sul quale il Datini aveva costruito una villa; nei vasti terreni tutto attorno, salendo sugli altri colli e nella pianura, egli aveva notevolmente sviluppato varie colture, tra cui la vite, come ho detto in principio.

Nell'Archivio del mercante pratese ci sono numerose lettere, dovute a lui e, le più, ai collaboratori, che descrivono le operazioni attorno al vino, dalla sua produzione alla conservazione. Mi piace riprodurre questi brani di una lettera del « fattore » Barzalone di Spedaliere, che si riferiscono a vini bianchi (94) provenienti da Montecarlo e da Pescia:

I barili che portano cho' noi senpre vi si portò entro dell'acqua e pietre; tornai tardi, sicchè fa' di mandare il charatello, che di' ch'ài chostà, s'egli tiene barili sei, che barili sei ne ritengho qua, chome mi di': e fa' di mandallo tosto. E qua serberò in punto la paglia e ogni chosa, chè cholla paglia si vôle volle ch'e' detti barili si risciaquasono tutti quanti chon detto vino biancho e la paglia si mette per lo bucho della pedra: e sia paglia lungha che vada bene in fra lla botte ...

I barili che portamo cho' noi senpre vi si portò entro dell'acqua e pietre; e poi la sera a detto Gigi parve male ch'e' detti barili erano usi a vermiglio: di che, di notte, egli ci diede uno mezo barile di trebiano e feciclo ischaldare e volle ch'e' detti barili si risciaquasono tutti quanti chon detto vino biancho chaldisimo; e, poi, istatovi un pezo, cie gli fe' risciaquare cho' l'aqua frescha; e, poi, volle la notte istesono a quello modo. E la sera dormì cho' lui in Altopascio, che mi pare e' facci que' fati; e, se mai ti venise veduto detto Gigi di Bonifazio degli Spini, ringrazialo de l'onore ci fe' per tua amore o tu ne ri(n)grazia Bonifazio suo padre ch'è chostà.

Il trebiano è mordente e non è chiaro che de' chiari v'avea; ma non erano da tochagli e anche v'avea de' morbidi e no' ne volli. E dice detto Gigi che non si voleva indugiare tanto a tramutagli e simile Ugho degli Spini; ma poi che tu lo tôi che non è pulifichato, è il meglio: e pensa che drovrà riuscire uno perfetto vino (95).

(94) Si tratta del trebbiano, che in altra lettera precisa così: « trebbiano e no' vernacia, c(i)oè sarà bruscho e non morbido ... che sia mordente e non morbido »: A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze*, da Barzalone di Spedaliere a F. Datini, 11 aprile 1402.

(95) A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze*, da Barzalone di Spedaliere a F. Datini, 14 aprile 1402. Sull'impiego della paglia e del tappo della botte ritorna in una lettera posteriore di tre giorni: « il barile ch'è tturato cholla paglia chostà, se non ài fatto levare la paglia, fànela levare, però che lla paglia dà chativo sapore al vino ...: e chosì ò fatto qua io che questo barile ò turato chon uno chochiume da botte, e poi fatto choprire cholla rena; e chosì ò fatto il charatello »: n. 1107, 17 aprile 1402. Ed ancora, circa la conservazione dello stesso vino, Barzalone aveva scritto, il 15 aprile: « nella ciella, overo volta tua di qua, non è molto frescha ed à assai aria, che dichono che ll'aria gli ghoverna questi trebiani; ma io penso che sia l'aria di là e non questa di qua, che llà gli te(n)ghono all'aria »: è l'aria del luogo d'origine (l'aria natìa ...) che fa maturare e invecchiare bene i vini!

Ritornando alla vallata dove è sita Vellano, dirimpetto ad essa si avevano altre due località, minori, Medicina e Fibialla, che pure mandavano forti quantitativi di vino a Prato (il più proseguiva, poi, per Firenze), come in questa registrazione di una somma tanto notevole (corrispondente a f. 31,73) per il solo trasporto, dazio e pedaggio, dalla quale si deduce un valore del vino di almeno 125 fiorini:

Domenicho di Biagio, vochato Tanfuro, de' dare ...

E de' dare, insino a dì 6 d'aprile e a dì 13 d'aprile e a dì 20 d'aprile (1390), lire cientoquatordici s. quatro d. sei, die' per lui a Piero di Giovanni Perolli e a Franciescho di Stefano e uno loro chompagno, vetturale, da Pesscia, per vettura e ghabella e pasagio di Pesscia di piùe vino, che ànno rechato da Medicina e da Fibialla (96).

Pescia era il grande mercato dei vini, con specializzazione in quelli bianchi, i trebbiani, che rappresentano la caratteristica saliente della produzione vinicola della Valdinievole, nella sua più ampia e naturale estensione, quella geografica, comprendendovi, cioè, il colle di Montecarlo (che sino alla seconda metà del XV secolo apparteneva a Lucca, così come oggi rientra nella sua provincia).

Da Firenze, da Prato, da Pisa, da Lucca, tutti coloro che ambivano ad arricchire la mensa con un saporoso e profumato vino bianco, inviavano i loro esponenti a Pescia, per stabilire contatti diretti con i grossisti maggiori. Così narra di quel mercato Barzalone, attraverso l'informazione che ha avuto da una persona colà largamente introdotta:

Io sono istato chon ser Iachopo di ser Arighetto, che à a Pescia grande amistà, e domandatolo chi vi richoglie i migliori vini di Pescia: di che me l'à detto e nominati. E sono chostoro, che richolghono le cime de' trebiani: Antonio di ser Lando e Franciescho Fiorini, Nicholò di Nicholò Nardi e Ischafaio e Petinato e Bonifazio degli Spini. Sì che chostoro sono quegli che richolgono i migliori trebiani di Pescia. E ser Giovani di ser Fra(n)ciescho m'à informato de' pregi, che dicie che si è tre mesi cho(m)prò la soma f. uno nuovo; e quando si partì di là v'erano ri(n)charati e vendevansi da lb. 4 $^1/_2$ la soma e lb. 5 de' migliori: sì che te ne aviso. Ed io ne sono informato per lo modo t'ò detto, che si partì detto ser Giovanni da Pescia quando Zanobi Charnesecha entrò in uficio e detto ser Giovanni era là in uficio (97).

(96) A.D.P., n. 233, *Libro debitori e creditori, gabella del vino,* di F. Datini proprio. Prato. c. 19.

(97) A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze,* da Barzalone di Spedaliere a F. Datini, 8 aprile 1402.

Da dove confluivano questi vini in Pescia? Una piccola parte proveniva dalle colline delle immediate vicinanze della città (fra cui Colleviti, che si presenta con il suo nome ... eloquente): un'altra, pure limitata, scendeva forse dalle vallate dei due rami del torrente Pescia (la maggiore delle quali, abbiamo già conosciuto per i vermigli); il più (anche per qualità) si otteneva da tre zone che ho potuto chiaramente individuare.

Una di esse trovasi ad est ed è formata dalle colline su cui si stagliano i leggiadri profili — tutti toscani — di Montecatini, Cozzile, Massa, Colle di Buggiano, Buggiano, Stignano e Uzzano e, nella pianura, Pieve a Nievole (98).

Un'altra è costituita dal piccolo colle che si estende in direzione sud, quasi a separare la Lucchesia dalla Valdinievole, lambita ad est dalla Pescia di Collodi: il colle di Montecarlo, che oggi pure si distingue con il suo vino bianco, il quale — a mio parere — è il miglior bianco di Toscana, assieme a quello del vicino San Gennaro (99).

Il Datini aveva avvertito la rinomanza onde erano circondati a Firenze i vini di questo luogo, come in genere delle colline lucchesi: e l'incarico dato a Barzalone, appunto, era di raggiungere proprio il vino di Montecarlo: « se ttu potesi avere uno perfetto e buono vino biancho ... e che sapi se da Monte Chiaro (100), ch'è in quello di Luc(c)ha, se si potese avere di quegli » (101). L'operazione viene conclusa, con l'acquisto di 18 barili, di cui 12 portati a Firenze, ove risulta un costo di f. 2,57 (102); e la fornitura

(98) Ad esempio, leggiamo che il competente Barzalone di Spedaliere, con Guido di Sandro Pieri, altro collaboratore del Datini, suggeriscono a quest'ultimo « quegli dal Chozile, perché v'à fini trebiani »: A.D.P., n. 1106, *lett. Prato-Firenze*, 12 novembre 1401.

(99) Quest'ultimo, pure in Provincia di Lucca, ma Comune di Capannori, si trova sulle colline del sistema delle Pizzorne, poco lungi dalla strada Pescia-Lucca, che delimita a nord la collina di Montecarlo, separandola, appunto, da quella di San Gennaro.

(100) *Montechiaro* è a poche centinaia di metri da Montecarlo, in direzione nord.

(101) A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze*, da Barzalone di Spedaliere a F. Datini, 29 marzo 1402. In altra lettera, dello stesso giorno, si legge « che si informi di que' trebiani da Montecharlo », sempre con riferimento ad una persona che avrebbe dovuto far leva su un amico a Pescia.

(102) A.D.P., n. 211, *Libro debitori e di entrata e uscita*, di F. Datini proprio, Prato, c. 120.

si ripete l'anno seguente (103). Un intenditore pratese, Piero Rinaldeschi, lo definisce « uno perfetto vino » e « dicie vôle ch'io facia a ongni mio potere che n'abia quatro o sei barili » (104). Il fornitore è stato quel Bonifacio degli Spini, che abbiamo conosciuto tra i grossisti pesciatini, con il documento riprodotto dianzi. Una volta individuate in Pescia queste larghe possibilità, vari mercanti fiorentini vi facevano ricorso, ma senza ritrasmetterci notizie delle origini dei vini, sulle quali, pertanto, io continuo ad indagare.

Ritornando a Montecarlo, i registri delle gabelle dell'Archivio di Stato di Lucca, fra il 1371 e il 1415, ci mostrano un notevole getto produttivo indirizzato alla vendita al minuto, in cui è nettissima la prevalenza del trebbiano, pur figurandovi anche il vermiglio (105).

Se avessimo potuto disporre dei registri delle gabelle all'uscita del comune, saremmo stati in grado di conoscere le esportazioni: comunque, è ormai assodato che esse si dispiegavano su un lungo raggio, quale, infatti, era da considerarsi nell'epoca quello che, da un lato, si concludeva a Firenze, e quello che, dall'altro, faceva capo a Pisa (non vi sono indicazioni precise, in proposito, ma abbiamo ragione di comprendere questo tra i numerosi « vini lucchesi » di pregio che raggiungevano quest'ultimo mercato vinicolo, il secondo della Toscana) (106).

Lo studio delle gabelle di San Gennaro, concernenti le esportazioni, mi ha permesso di stabilire che l'offerta del vino montecarlese veniva accresciuta notevolmente dall'afflusso di numerosi barili « portati » da San Gennaro:

(103) *Ibidem*, c. 128rt. Cfr. anche altre lettere della filza 1107, cit., dalle quali appare sempre un grande interesse per questo vino.

(104) A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze*, da Barzalone di Spedaliere a F. Datini, 15 aprile 1402.

(105) A.S.Lu., *Gabelle del Contado e delle Vicarie*, Gabella di Montecarlo, n. 44 (inss. II, III, IV), n. 45, n. 46, n. 47. Si parla anche di « vini vermili clari » (così a cc. 2, 3t, del n. 46, ins. IV).

(106) Basta scorrere la contabilità di aziende stabilite a Pisa (ne possediamo in buon numero nell'Archivio di Stato di quella città, cui sono da aggiungere quelli del fondaco Datini, colà attivo) per convincersi del favore che i vini del Contado lucchese incontravano in tale città. Nell'annunciare una spedizione di un carro di vini da Lucca a Pisa, si sottolinea che « questo non è vino da masarizia: chè si è savoroso: quanto piùe ne be(v)o, piùe m'aguza l'apetito di bere »: A.D.P., n. 528, *lett. Lucca-Pisa*, da Antonio di Pace degli Orsi a F. Datini, 18 giugno 1392. Anche questo, dato il periodo estivo, si faceva viaggiare di notte, « perché vengna frescho »: come abbiamo constatato per quello inviato da Segorbe a Valenza (v. nota 78).

nel registro del 1363, fra tutte le località di destinazione di tale prodotto (Villa Basilica, Veneri, Segromigno, Lunata e Porcari) è in nettissima prevalenza Cerrubio (*ad Cerrubium*) — che talvolta è precisato trovarsi *apud Monteclarum* (107) — e il quale, infatti, si identifica con l'odierna Montecarlo (108). Non mi sembra del tutto casuale un altro abbinamento fra le due località, sempre in tema vinicolo, consistente nell'incontrare tale « Taluccinus Nutini de Sancto Ianuario, habitator Montiscaroli », che si impegna a pagare la gabella del vino, nel 1398 (109).

Questa constatazione sta a provare che il vino di Montecarlo godeva ormai di una certa reputazione e di una notevole richiesta; e allo stesso tempo che quello di San Gennaro era egualmente apprezzato (almeno a Montecarlo) e senza dubbio simile, per quanto la prevalenza del vermiglio, fra le sue esportazioni a Montecarlo, porti a ritenere che l'integrazione suddetta avvenisse principalmente per quest'altro tipo, ma non esclusivamente. Sembra quasi che si fossero digià delineate quelle proporzioni, fra il bianco e il rosso, che si verificano oggi nella produzione di tali luoghi: il primo tipo, predominante a Montecarlo, il secondo a San Gennaro.

Abbiamo così individuato nella grande offerta di vino del mercato di Pescia (ove non mancava il vermiglio, è ovvio), come nelle correnti generiche « lucchesi » verso Pisa, un altro prodotto, altamente qualificato: ebbene, è questa la terza delle tre zone da me chiaramente individuate, alla quale è da affiançare quella di Petrognano vicinissimo a San Gennaro (110) ed evidentemente anche degli altri colli che si staccano sul pendio delle Pizzorne.

Nel 1410-1411, periodo documentato da un altro registro di gabelle superstiti (111), la situazione sembra mutata: Montecarlo non appare quasi

(107) A.S.Lu., *Gabelle del Contado e delle Vicarie*, Gabella di San Gennaro, n. 37, ins. I.

(108) Il Repetti, illustrando quella località, sotto la dizione più moderna di *Cerruglio*, scrive che era il « fortilizio distrutto, per dar luogo all'edificazione del Castello di Montecarlo »: *op. cit.*, vol. I, 1833, p. 666.

(109) A.S.Lu., *Gabelle del Contado e delle Vicarie*, Gabella di Montecarlo, n. 47, ins. II, c. 14t: « Titulus crediti vini venalis ad minutum ».

(110) Nel secondo registro delle Gabelle — di cui alla nota seguente — appare qualche volta, con questo nome, quello di Petrognano, sempre nelle esportazioni del vino.

(111) A.S.Lu., *Gabelle del Contado e delle Vicarie*, Gabella di San Gennaro, n. 37, ins. II.

più tra i destinatari del vino di San Gennaro: verosimilmente perché la sua produzione era aumentata e forse avevano voluto tipicizzarla; ma può anche darsi che per quella di San Gennaro si fosse creato uno sbocco diverso, sottraendola a quella sorta di soggezione al mercato di Montecarlo. Comunque, sempre lo stesso registro, mettendo in evidenza una marcata prevalenza della destinazione di Lunata (sulla strada Lucca-Pescia), ci indica in questo luogo il punto principale nello smistamento del prodotto di San Gennaro. Data la posizione di Lunata, la direzione principale sarebbe stata quella di Lucca e, quindi, ad ovest; ma il concorso combinato della documentazione Datini ci riporta nell'altra direzione, cioè, verso Firenze. In un prezioso libricciolo tenuto a Prato (che, al solito, concerne pure Firenze, e maggiormente), sappiamo che il Datini mandava spesso il suo fattore Monte Angiolini a reperire vino nel « Contado di Lucca », avendoci lasciato la traccia dei suoi itinerari attraverso le registrazioni delle spese nei luoghi di sosta (ove, indubbiamente, procedeva agli acquisti), i quali sono Pescia, Lucca, Lunata o, genericamente, « lo Contado di Lucca » (112). Questa indicazione generica dovrebbe riferirsi a luoghi distinti da quelli della strada Pescia-Lucca e rimandare, quindi, alle colline; ma l'importante per noi è di avere appurato che fra di essi vi era Lunata — dove si riversava la maggior parte dei vini di San Gennaro e delle Colline del suo sistema — per affermare che, o direttamente, con invio sul posto dei propri dipendenti, da parte di grossi mercanti, o attraverso gli incontri nel mercato di Pescia, i vini delle « Colline lucchesi » erano apprezzati a Firenze e perciò approvvigionati, arricchendo la gamma dei suoi consumi (113).

Prima di lasciare l'argomento del vino di San Gennaro, riferisco di un accertamento, piuttosto difficile ad effettuare in quell'epoca: quello del quantitativo di vino giacente in quella località, senza, purtroppo, che si sappia l'epoca esatta (il codice non è datato e soltanto attraverso la mano si può attribuirlo alla fine del XIV secolo): furono rinvenute, in 4 « celle », 365 salme di vino (114), corrispondenti a hl. 146,76 (115). Si tratta di una

(112) A.D.P., n. 233, cit., cc. 6-19, anno 1390.

(113) Sui vini di Lucca « il Bacci spende più di un elogio ...: vini di qualità e generi diversi, alcuni ottenuti da pendii, altri da piani, altri da colli aprichi »: A. Marescalchi-G. Dalmasso, *op. cit.*, vol. III, p. 489.

(114) A.S.Lu., *Provento vino venale*, n. 5, ins. IV: un piccolo registro, che presenta i vini « inventi in comunibus plebarie S. Januari ».

(115) Il barile da vino lucchese equivaleva, infatti, a l. 40,2077.

entità modesta, ma non sappiamo del vino che già era fuoruscito nelle direzioni ricostruite poc'anzi; comunque, era quella una comunità molto piccola e dal territorio dipendente molto limitato.

Il *Montalbano* ci appare con numerose località del versante orientale — da Serravalle Pistoiese ad Artimino, fra le quali spiccano Tizzana e soprattutto Carmignano — mentre è assente il versante di Vinci. Poiché uno dei nostri osservatòri è collocato a Prato e i rapporti economici e generali di questa città con Carmignano erano frequentissimi, siamo ragguagliati su vari tipi di vino delle colline attorno a Carmignano, che davano dei vermigli e bianchi di pregio medio (i prezzi minimi dell'uno e massimo dell'altro sono di f. 0,66 e 1,10), e, inoltre, una vernacciola dal pregio sconosciuto (116).

Chiudono il nostro giro « orario », prima di addentrarci nei « Dintorni di Firenze », la *pianura di Pistoia e Prato* e la *Valdibisenzio e Valdimarina*, che considero congiuntamente data la modestia qualitativa dei prodotti, e la parzialità dell'informazione datiniana, giacché il mercante pratese, personalmente o attraverso i suoi fidi amministratori, attingeva vino anche dal più piccolo podere. Mi limiterò a ricordare i vermigli della sua villa del Palco, che a Firenze raggiungono un prezzo di f. 1,18 e un « bianco sottile », che vale f. 1,29; ne trae dalle vallate tributarie della Marina (come da Leccio), poi da Calenzano, da Santa Cristina a Pimonte, da Figline di Prato, da Filettole e dai suoi poderi di pianura (come a Ciliano), con valori compresi fra f. 0,53 (che si registra proprio per un bianco di Figline, ma che è detto « nuovo » e « piccolo ») e 0,88 (117). Una novità sembra rappresentata dal « bianco vergine », del quale vediamo spedire 18 barili da Prato a Firenze, e un « sottile bianco rinverginato con il vino nuovo », che non ho trovato in nessun altro luogo; il prezzo si aggira sui f. 1,50 (118).

Del nutrito elenco di località riferite dei *Dintorni di Firenze*, su segnalazione del Catasto, ne ritroviamo appena tre — Giogoli, Pozzolatico e Impruneta — nelle migliaia di registrazioni di approvvigionamento delle

(116) A.D.P., n. 226, *Quaderno delle compere del vino*, Gabella del vino di F. Datini, Prato, c. 14t; n. 603, cit., c. 106t; n. 613, *Quadernaccio segn. A*, di F. Datini proprio, Firenze, cc. 13t, 15t.

(117) I copiosi dati sull'argomento si ritrovano un po' in tutti i registri delle sue aziende individuali di Prato e di Firenze, molti dei quali sono stati menzionati in queste note.

(118) A.D.P., n. 614, cit., c. 131t; n. 615, cit., cc. 125t, 126.

cantine del Datini e di altri operatori economici, in Firenze. Questa constatazione proverebbe che le produzioni di quelle zone soddisfacevano il consumo locale, cioè, quello della « villa » e dello stesso proprietario al domicilio fiorentino (i migliori prodotti si sono osservati nei casi della « villa »), oppure il consumo dell'esiguo agglomerato urbano (mentre la eventuale eccedenza, essendo di modesta qualità, non era in grado di viaggiare, neppure per raggiungere la Città).

Proviamoci adesso a spaziare di là dai confini in cui finora ci ha costretto il limite di indagine del « Distretto e Contado di Firenze » (superato soltanto con l'infiltrazione in Lucchesia). A parte la Lunigiana, dei cui vini non abbiano sintomi di presenza a Firenze, rimane il territorio della Repubblica di Siena, che tuttavia, è rappresentata soltanto — e molto raramente — dai vini di Montepulciano, la quale, comunque, dal 1390 rientrava nello stato fiorentino (dei vini poliziani non conosciamo il pregio, che, però, secondo la « regoletta » ormai affermatasi, dovevano essere superiori alla norma, per giustificarne un così lungo trasferimento).

Delle attuali Terre toscane aveva allora molto rilievo, dal punto di vista vinicolo, l'Isola d'Elba, dalla quale vediamo spesso « barche » più o meno grandi, scaricare botti di vino a Livorno o a Porto Pisano o addirittura a Pisa, nel porto cittadino, « tra' due ponti ». Si tratta di vini bianchi e anche rossi, di alcuni dei quali conosciamo persino le zone di produzione, fra cui la più occidentale è Pomonte (119). Pisa non era soltanto il centro di grande consumo: spesso da lì ne venivano inviati dei barili a Firenze, dove, però, non essendo essi rientrati nel raggio della mia osservazione quantitativa, non posso dire nulla del prezzo; a Pisa ho accertato un campo di variabilità di f. 1,85-2,74 (120).

Un vino simile all'elbano era quello di Piombino, che andava a Pisa per mare e dove lo troviamo venduto ad oltre f. 2 (121). Non ho incontrato questo vino in Firenze, ma esso era certamente apprezzato se lo si esportava

(119) A.S.Pi., *Archivio dell'Opera del Duomo*, n. 1323, *Libro del Banco dell'A*, di Parazzone Grasso e Donato del maestro Piero (sull'attività di questa azienda, cfr. il mio vol.: *Note di Storia della Banca pisana nel Trecento*, Pubblicazioni della Società Storica Pisana - I, Pisa 1955). Cfr., inoltre, i registri contabili del fondaco di Pisa dell'Archivio Datini di Prato.

(120) Cfr. le fonti menzionate alla nota precedente.

(121) A.S.Pi., *Archivio RR. Spedali*, filza n. 2357, registri vari dell'Azienda di Iacopo di Colo Porcellini, relativi, però, ad un periodo più tardo, 1438-1449.

verso un paese lontano (ma ricco) come Tunisi, ad un prezzo di f. 1,83 franco-bordo nave alla partenza (122).

Ben più importanti erano i vini della Corsica, che affluivano con notevole frequenza a Pisa, secondo quanto appare osservando il movimento del porto di questa, o semplicemente attenendoci a qualche lettera, come a questo brano, in cui il plurale « le barche dei corsi » è molto espressivo: « da Pisa abiamo le barche dei corsi sono giunte salve e ch'empiera' la botte » (123); e al plurale è da intendersi anche la « botte » che quei carichi, infatti, riusciranno a colmare.

Qualche volta, si tratta addirittura di « una galea di corsi carica di vini » (124). Più esplicito ancora è quanto scrive Manno degli Albizi (direttore della Comp. Datini di Pisa) al suo « maggiore »:

Del vino chorso, 2 charateli, che voresti per l'amicho vostro, ò inteso. E inn efetto, se ne vorete del corso, daremo ordine d'avere del buono; e, se non ce ne fosse, aspeterèno venghino de le barche, per eser meglio servito: che, di dì in dì, ne venghono assai (125).

E difatti, l'anno dopo, per la via mista fiume-terra, ne giungono a Firenze (e in parte a Prato) ben 73 barili e mezzo, al consueto prezzo unitario di f. 3 (126). Qualche mese dopo, per 42 barili, il prezzo tocca la punta massima di f. 4,85 (127). Alla precisazione che i prezzi stabiliscono della bontà di questo vino, aggiungo il giudizio di qualcuno che ha avuto il bene di degustarlo, come ricorda monna Lapa:

È stato molto buono: a monna Lapa è paruto molto buono. Dice monna Lapa che gl'è uno vino ch'esa achosta: dice ne berebe a sbacherone (128).

(122) A.S.Pi., *Arch. dell'Opera del Duomo*, n. 1332, *Libro grande* del mercante Ranieri del Testaio di Pisa, a. 1422-1430. Bisogna tuttavia considerare che questo mercante era specializzato nei rapporti con la Tunisia, nei quali, pertanto, riusciva a far rientrare anche il vino.

(123) A.D.P., n. 339, *lett. Firenze-Prato*, da Luca del Sera a F. Datini, 13 febbraio 1409.

(124) A.D.P., n. 524, *lett. Livorno-Pisa*, dalla Comp. di Niccolò di Giovanni alla Comp. Datini, 25 marzo 1392.

(125) A.D.P., n. 680, *lett. Pisa-Firenze*, da Manno degli Albizi a F. Datini, 16 dicembre 1389.

(126) A.D.P., n. 574, *Memoriale segn. C*, della Comp. Datini, Firenze, c. 362t.

(127) A.D.P., n. 369, *Memoriale segn. A*, della Comp. Datini, Pisa, c. 342t.

(128) A.D.P., n. 449, *lett. Firenze-Pisa*, da monna Margherita Datini a F. Datini, 10 gennaio 1386.

Il termine bere a *sbacherone* starebbe ad indicare una degustazione lieta e prolungata a più non posso, rimandando verosimilmente a Bacco.

Conosciamo, altresì, le località di produzione di tal vino, da cui qualche volta lo accompagnavano gli stessi mercanti per collocarlo a Pisa: soprattutto le località del Pino (Capo Corso), che davano la migliore qualità (f. 3,18 a Pisa), poi quelle di Cintura e di Canari (129). Ed alcuni di essi si addentravano fino a Perugia: « ec(c)ho, è venuto el tempo degono venire e' chorssi, cho'*vini » (130).

La Liguria, pur essendo la regione italiana che, dopo quelle meridionali, esportava maggiormente all'estero, e pur essendo in frequentissimi rapporti con la Toscana, introduceva pochi vini in questa regione: forse perché quello più apprezzato, la vernaccia, si .produceva nel centro di essa, in *Valdelsa*, ed i bianchi da pasto (della Val Polcevera e delle stesse Cinque Terre) erano contrastati dai suoi bianchi; quanto al *razzese*, se ne trova di tanto in tanto a Pisa (131).

Il vero commercio in grande dei vini italiani, nel basso Medioevo, che superava lunghi tragitti e per cospicue quantità trasportate da singole unità del servigio, è quello dei prodotti dell'Italia meridionale e soprattutto della Calabria (più che altro quella tirrenica, almeno prestando attenzione ai porti di uscita). Abbiamo già visto un carico di 550 botti indirizzato a Maiorca, accanto al quale se ne schieravano numerosi altri; adesso aggiungo che tali vini erano bene accolti anche in Provenza (tra le maggiori produttrici del Mediterraneo) e in Toscana. Una base intermediaria era Napoli, come

(129) A.S.Pi., *Arch. RR. Spedali, filza* n. 2357, cit. Si tratta, purtroppo, di un'epoca leggermente posteriore.

(130) A.D.P., n. 553, *lett. Perugia-Pisa*, da Ceccolino di Lello alla Comp. di Lodovico di Guido e Andrea d'Ambrogio, 22 ottobre 1379.

(131) Questo vino si esportava anche a Valenza (A.D.P., n. 705, *lett. Valenza-Firenze*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 16 ottobre 1393). Non è però ben conosciuto, nonostante quanto ne ha scritto il Bacci, il quale ne farebbe « derivare il nome o da *Roseo* o da *Racemoso* (di molti grappoli) che avrebbe avuto il vitigno che lo produceva. Il colore era in parte dovuto al fatto che i forti ardori del sole su quelle balze petrose [in Liguria] cocevano i grappoli, che fin dal luglio incominciavano a tingersi, e finivano per quasi appassire prima della vendemmia. Vino generoso, quindi, quasi come un vin santo, e che migliorava con la navigazione: di insigne profumo, di aurea splendidezza, piuttosto pieno di corpo. Paolo III ne usava specialmente in inverno, per cacciare il freddo e preferiva quelli dolci un po' sciropposi »: A. Marescalchi-G. Dalmasso, *op. cit.*, vol. III, p. 490.

risulta da questa lettera (e da molte altre), che fa luce simultaneamente su due aspetti ora messi in evidenza:

Voremo v'avisassi chon Istoldo che di qua si mettono in Proenza vini rossi di San Soverino: e suolvene andare gran quantità e parci si mettano ad Arlli. Or questo saprà bene Stoldo, se ad Arlli o Agua Morta o dove e' si vole. Costano qua, la botte, f. 4½. Uguanno ne dovrebe essere assai: e però ditelo a Stoldo, se gli paresse tôrne 100 in 200 botti, per voi e noi. E simile gli dite sopr'a' grechi s'informi; ma pocha speranza avremo in ciò. Fate non manchi sopra i Sansoverini avisarllo: e rispondete (132).

Tale località, che più propriamente è *Santa Severina* (in Provincia di Catanzaro), è quella che con maggiore frequenza figura nei testi, per il « greco » ed altre qualità (133); appaiono ricorrentemente anche Fiumefreddo, Santo Noceto e Tropea che, come ho già sottolineato, era il maggiore porto di uscita (134).

Alcune volte, le navi facevano la spola tra la Calabria e Pisa, con carico specializzato di vini; così in questo esempio:

È g(i)unto a Porto Pisano la nave d'in Olzine, charicha di vini di Calavra, e la nave d'in Salelle, caricha di grano di Cicilia; e' sono nolegiate per ritornare a charichare ne' detti luoghi: Idio le facci salve per tutto (135).

Data la notevole variabilità di valore di questi vini, i loro prezzi oscillano in un campo vasto, che va da f. 3,45 a 4,82; in una sola ripresa

(132) A.D.P., n. 534, *lett. Napoli-Pisa*, da Sandro Mazzetti e Guido Pilestri alla Comp. Datini, 26 giugno 1385.

(133) Di sovente, indicando il numero totale delle botti trattate, si mettono in evidenza quelle contenenti il « greco »; non conosciamo particolari sugli altri vini. Si vedano, ad esempio: A.D.P., n. 889, *lett. Maiorca-Barcellona*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 19 febbraio 1402; n. 966, lett. *Barcellona-Valenza*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 6 aprile 1397 (si tratta, rispettivamente, di 200 e di 250 botti spedite a Maiorca e Barcellona).

(134) L'opera di MARESCALCHI-DALMASSO riporta le impressioni rilevate in G. BARRIUS, *De antiquitate et situ Calabriae*, I ed., 1571: « squisito vino bianco a Bianco, Bovolina, Condoiano, Castelvetere, Paganica, Belcastro, Policastro, Santa Severina, Rossano, Terranova, Castrovillari ...; buoni a Fiumefreddo ...; ottimi a Tropea, Filocastro, Arena, Carida, Preziano, Calatro »: *op. cit.*, vol. III, p. 514, n. 121. Cfr. il mio art.: *La grande defluenza di vino calabrese attraverso Tropea nel Tre-quattrocento*, in « Vini d'Italia », IX (1967), pp. 101-105 [*ivi*, pp. 97-104, *n.d.c.*].

135) A.D.P., n. 339, *lett. Firenze-Prato*, da Luca del Sera a F. Datini, 30 aprile (« per dì primo di magio ») 1408.

ne giungono a Firenze, barili 66 e mezzo, per l'anzidetto costo unitario di f. 4,82 (136).

Nel ricco mercato fiammingo, nonostante la concorrenza, più che del ricchissimo malvasia, dei pregiatissimi vini francesi delle nuove « generazioni », che esprimono la così detta « offensiva dei vini forti » (137), sono spesso graditi quelli calabresi o genericamente provenienti da Napoli: lo afferma chiaramente questa lettera della Compagnia di Alberto e Bernardo degli Alberti, di Bruges, che impiegava all'uopo una propria nave (o meglio, noleggiata a viaggio e a tempo, come costumavano le grandi società fiorentine):

> E parmi che lla nave nostra de' vini grechi, che viene da Napoli, sia chostì istata e di poi partita insino a $^1/_2$ gugnio: da voi l'attendiamo. Per anchora non è giunta: Iddio a salvamento la chonduchi (138).

Questo documento, unito ai molti altri del genere, smentirebbe l'affermazione del Pirenne, secondo cui tali importazioni per l'Inghilterra, che sarebbero avvenute « qualche volta, non ebbero, sembra, che una minimissima importanza » (139).

Questo testo darebbe ragione, invece, all'affermazione di Bonaccorso Pitti, secondo la quale il commercio internazionale del vino, per Firenze, era « il più altamente speculativo », ma aggiungendovi quello che i fiorentini svolgevano tra la Francia meridionale e l'Italia tirrenica e quello tra le regioni della Guascogna e il Mare del Nord, senza dire degli interessi che essi avevano anche nella circolazione della malvasia (140).

Napoli ed altri porti campani (come Castellammare di Stabia e Torre del Greco), oltre che riesportare vini calabresi (e siciliani), esportavano vini

(136) A.D.P., n. 574, cit., c. 362t.

(137) Questa felice espressione è del Dion (*op. cit.*, p. 399 e segg.), nel riferire che, nei secoli XIII-XIV viene sopraffatta l'egemonia — nei riflessi dei rifornimenti vinicoli all'Inghilterra, alle Fiandre ed in genere ai Paesi settentrionali — delle regioni della Francia settentrionale comprese fra la Normandia e Metz, da parte di quelle, « più lontane e più assolate », del centro e di sud-ovest, « fiere della loro forza ».

(138) A.D.P., n. 1060, *lett. Bruges-Maiorca*, dalla Comp. di Alberto e Bernardo degli Alberti alla Comp. Datini, 3 settembre 1400.

(139) H. Pirenne, *op. cit.*, p. 238, n. 5.

(140) L'affermazione del Pitti è riferita da: R. Davidsohn, *Storia di Firenze*, traduz. italiana di G. Miccoli, vol. VI, Firenze 1965, p. 496.

dei rispettivi territori, dei quali non sono specificate le località di origine; si trattava, comunque, di vini « grechi ». Analogamente a queste due ragioni, la Sicilia effettuava grosse forniture alla Catalogna e alle Baleari e frequentemente (ma per quantitativi minori, rispetto alla Calabria e Campania) a Pisa, da cui il solito addentramento sino a Firenze e più in là; i porti di uscita erano quelli di Palermo, Trapani e Castellammare del Golfo, dove confluivano i « bianchi » del suo entroterra, fra cui indubbiamente Alcamo (141).

Un altro vino del quale si fa conoscenza attraverso le « mie » fonti, è la *ribola* di Imola, che veniva acquistato in casa Datini, quando questi trovavasi a Bologna (142). Malgrado la ben nota inesattezza nel comparare prezzi di altri luoghi, riferirò che quello unitario della « ribola » a Bologna si aggirava sui 2 fiorini (sempre moneta fiorentina) (143), ed in esso circa il 35 % spettava al trasporto Imola-Bologna e ai dazi delle due città, corrispondenti al 55 % del costo originario franco-Imola (144).

Più rinomata era la « ribola » di Capodistria, come sostiene il corrispondente datiniano da Venezia, Bindo Piaciti, che in seguito ne farà un omaggio al suo rappresentato:

La Ribola di Chavo d'Istria è migliore che quella d'Imola ed è perfetta a bere a chi sente di fiancho. I medici lodano questa più che niun altro vino. È vero che gli è molto tenero vino e in forza molto di legiere. Chonverebesi avere là uno che sapese e volese servirne bene: e chi s'abate a le buone, sono de' buoni vini del mondo; e spezialmente a questo difetto vagliono le buone quanto le malvagie (145).

Questo vino viene dunque paragonato, quando è proprio buono, alla malvasia; ma è delicato, perché non molto forte. Esso certamente si trovava

(141) Ad es., la « saetta » del ligure Raffo di Domenico, che arriva a Pisa « carica di vini ». A.D.P., n. 523, *lett. Livorno-Pisa,* da Niccolò del maestro Pelliere alla Comp. Datini, 16 dicembre 1389.

(142) A.D.P., n. 234, *Quaderno segn. A*, di F. Datini proprio, in Bologna, ins. III, cc. 35, 39t; n. 602, cit., c. 38.

(143) Questo prezzo si desume combinando documenti che riguardano misure da vino veneziane e cioè, i seguenti: A.D.P., n. 234, cit., ins. III, cc. 32t, 39t; n. 602, cit., c. 55t.

(144) A.D.P., n. 234, cit., ins. III, c. 39t.

(145) A.D.P., n. 721, *lett. Venezia-Bologna*, da Bindo Piaciti a F. Datini, 16 luglio 1401. « S'abate » sta per « si imbatte ». Si noti l'attenzione che si presta alle possibilità medicamentose di questo vino, considerandolo molto adatto ai reni.

nel dovizioso mercato di Venezia e ne veniva esportato, se il Pegolotti lo contempla fra « le cose che pagano dazio all'uscire di Vinegia » (146).

Dei paesi stranieri sono presenti in Italia soltanto la Francia e il Levante; mentre la Spagna è trascurabile, come pure il Portogallo.

Nonostante il grandissimo sviluppo dei vigneti del Bacino della Garonna — che dalla fine del XIII secolo hanno cominciato a sopravanzare quelli della vallata della Senna e in generale del nord-est, compresi i vini renani (147) — e i considerevoli getti di prodotti, che da quella regione pervenivano i mercati del nord, l'Italia rimase totalmente estranea alla loro penetrazione, o così almeno nella Toscana, per gran parte del Quattrocento: le sole zone vinicole francesi rappresentate in Italia, nel solito periodo, erano quelle meridionali, e in Toscana piuttosto cospicuamente, come pure in Liguria (148). Abbiamo già visto come le correnti di esportazione muovessero soprattutto da Marsiglia (il principale porto provenzale) e da Aigues Mortes (il principale porto della Linguadoca), ma anche da quelli interni del Delta del Rodano, Arles, Beaucaire e Tarascona, e poi da Canet e da altri approdi.

Quanto al mercato dei vini di Marsiglia, bianchi e chiaretti (149), è molto espressivo questo brano di lettera:

Aci buon merchato di vini e asai, e bianchi e chiaretti, che 50 navi ci si charicherebono delli detti, tanti cie n'à, e novelli e vecchi. Ragionate f. 2 $^1/_4$ lo vino ch'entrerà in una botte di mena; intendete di questi fiorini qui, di grossi 12 l'uno. La botte ci vale f. 2: sì che f. 4 $^1/_4$ costerà vino e fusta, spac(i)ato di Marsilia. De' moschadelli ci è asai, dolci come vernaccia: f. 6 bote e fusto spacc(i)ata di qui (150).

(146) E il dazio è forte: « soldi 8 di grossi l'anfolla » (l'*anfora* corrisponde a cogno 1 $^1/_3$ di Firenze), cioè, f. 0,36: F. Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, edita da A. Evans, The Mediaeval Academy of America, Cambridge (Mass.), 1936, p. 143. La « ribola » è menzionata dal Boccaccio, « con trebbiani, grechi, malvagie, vernacce »: A. Marescalchi-G. Dalmasso, *op. cit.*, vol. III, p. 426.

(147) H. Pirenne, *op. cit.*, pp. 235, 239.

(148) Giustamente il Pirenne osserva che « il bacino mediterraneo era troppo abbondante in vigneti per sollecitare l'esportazione dei vini di Francia » (intendo per « vini di Francia » quelli enunciati poco fa, di sud-ovest e centro-ovest): « questa non ha dunque potuto approvvigionare che le contrade del nord »: *op. cit.*, p. 227.

(149) Il Dion (*op. cit.*, p. 314, n. 10) dice che il *cléret* (che è da tradursi « chiaretto ») era un vino rosso: e così è da intendersi quello del documento che riproduco: vi era poi il *claret*, trattato con varie spezie (*ibidem*, p. 315).

(150) A.D.P., n. 779, *lett. Marsiglia-Genova*, da Antonio di Niccolò alla Comp.

Se interpreto bene i termini di misurazione qui enunciati (151), i prezzi dei due gruppi di vini, franco-partenza Marsiglia, sarebbero molto bassi: f. 0,72 e 0,96; ai quali è da applicare una maggiorazione di almeno il 70 % (tenendo conto anche dell'utile del venditore italiano), salendo, quindi, rispettivamente, a f. 1,22 e 1,63; ma sono prezzi indicativi, che all'atto pratico abbiamo visto sempre aumentare. Per Firenze (e neppure a Pisa) non ho trovato prezzi attendibili; ne possediamo, invece, parecchi a Genova che, nelle consuete nostre espressioni, presentano questi campi di variabilità: per il bianco f. 2,59-2,76; per il rosso, f. 1,27-2,44 (152).

Ma le operazioni singole non sono state mai cospicue come quelle dei vini meridionali e levantini: l'abbondante offerta vista nella lettera adesso riprodotta non ha avuto, come le altre analoghe, che parziale esito: nelle numerose navi che, dai porti compresi tra Canet e Nizza, approdavano in quelli toscani e liguri, ho trovato spesso qualche botte di questi vini così assortiti, per moltiplicare la varietà di alcuni mercati e per soddisfare l'ambizione di qualche grosso operatore.

Il commercio in grande — dalle maggiori espressioni — dei vini mediterranei nel Mediterraneo, è quello della malvasia (153), nella quale si confondevano anche i vini di Rodi e di Cipro; in più, in tali correnti rientravano i « vini di Tiro » (154) (che si esportavano principalmente per il maggior porto del Libano e di tutta la costa fra la Turchia e il Delta del Nilo, cioè Beirut) e le « romanie » (155).

Datini, 3 novembre 1394. Ho già utilizzato la parte finale di questo documento a proposito della vernaccia: cfr. il testo con nota 61.

(151) E cioè se la « botte di mena » è quella stessa di Napoli, ove soltanto aveva tale nome, ed equivalente a 11,42857 barili di Firenze; e se il fiorino è quello « corrente », che era in rapporto da 24 a 29 con quello « di camera » (uguale al fiorino di Firenze).

(152) A.D.P., n. 734, *Memoriale segn. B*, della Comp. Datini, Genova, cc. 119, 201, 218t, 219, 275t-279.

(153) È risaputo che questo nome è stato attribuito, ai vini di Creta e in genere delle Cicladi e del Mar Egeo, dalla località di *Monemvasia* (nel Golfo di Epidavrou Limiras, nel Peloponneso sud-orientale), ove li concentravano i veneziani, che infatti ne avevano sviluppato un'ampissima circolazione.

(154) Qualche volta questo vino è detto « malvagia di Tiro »: A.D.P., n. 234, cit., c. 71t.

(155) Con questo nome si sarebbero distinti i vini della terraferma greca, che verosimilmente erano di tipo diverso da quello, oramai affermato, della « malvasia »: ossia, a un di presso, quanto sostengono A. MARESCALCHI-G. DALMASSO (*op. cit.*, vol.

Mostrerò subito le loro differenze, in termini di valore, prendendo in esame un carico, giunto a Venezia alla fine del 1400, che li comprende tutti e tre:

vino di Tiro:	a duc. 28	l'anfora	
malvasia:	» » 27	»	
« romanie »:	» » 20	»	(156).

Questi prezzi franco-banchina Venezia subirono una maggiorazione del 64,87 % — di cui 20,92, per il tragitto Venezia-Ferrara; 17,23, Ferrara-Bologna; 26,72, Bologna-Firenze (157) —, che portò ai rispettivi prezzi, a hl., di f. 7,74, 7,46, 5,53. La differenza è lieve fra i primi due tipi; e certamente è dovuta al più lungo tragitto che doveva superare il vino libanese.

Venezia faceva davvero la parte del leone, in questo commercio, essendo solidamente e profondamente introdotta nei luoghi di produzione, soprattutto a Creta, dalla quale traeva oltre la metà del volume totale di questo gruppo di vini: e, secondo il suo costume, ne convogliava quasi tutti i carichi in patria, da dove, poi, curava la riesportazione marittima (nell'Italia centro-meridionale, Francia meridionale, Spagna e Mare del Nord) e lasciava ad altri quella interna (nel semicerchio dalla Germania al Piemonte, Liguria, Toscana). I rifornimenti di Firenze si compivano in notevole misura, appunto, da Venezia, per quella via interna che la documentazione recente ha rivelato assai più praticata di quanto non si fosse ritenuto finora (158); ma alcune volte le stesse navi veneziane approdavano direttamente a Pisa, semplificando di molto le operazioni. In un'occasione, questo

III, p. 434, n. 45): « è probabile che tale espressione avesse nel basso Medioevo il significato un po' generico di *vino greco* ».

(156) A.D.P., n. 721, *lett. Venezia-Bologna*, da Bindo Piaciti a F. Datini, 15 gennaio 1401. Questa lettera è diretta a Bologna; ma i vini andarono a Firenze.

(157) A.D.P., n. 721, *lett. Venezia-Bologna*, da B. Piaciti a F. Datini, 2 aprile 1401; n. 223, cit., cc. 28, 64. I costi di traslazione qui considerati riguardano soltanto la malvasia (quelli degli altri due vini erano allogati in pagine perdute dei registri); ma la loro estensione agli altri due vini è molto verosimile, anche se vi è stata qualche spesa di carattere eccezionale, della quale ho tenuto conto riducendo la maggiorazione generale dal 64 al 60 %.

(158) Per mare-fiume, sino a Francolino (il porto di Ferrara); quindi, a Ferrara, da dove, quasi sempre « per lo Reno », a Bologna; indi, per terra, a Firenze.

porto assiste allo scarico di ben 340 botti di malvasia (equivalenti a circa 1.100 hl.):

Della nave g(i)unta in Porto Pisano, che viene di Chandia, e dite àn(n)e 340 botti di malvagia e simile di (s)pezieria minuta e bionbo [*per* piombo]. Voremo bene quando viene cotagli chose voi ci avisassi qui a pieno (159).

Senza intermediazioni, giungono a Pisa anche navi di diversa nazionalità, da altre provenienze, ed in ispecie da Rodi, sempre per recare le « malvasie » (160).

Per dare un'idea del volume delle importazioni di malvasia a Firenze, che filtravano attraverso il fondaco Datini di Pisa, segnalo che quest'ultimo, in un solo mese, ha registrato quattro partite, per complessive 60 botti (hl. 191,45), di un valore totale di f. 1.284,47 (somma considerevolissima per l'epoca) e pari a f. 6,71 ad hl. (161), che nella prosecuzione fiorentina subiva un accrescimento del 18-25 %, minore, cioè, che su altri itinerari più lunghi, giacché 4/5 del percorso si svolgevano sull'Arno.

Ritorniamo per un momento nel principale emporio mediterraneo della malvasia, a Venezia, ove i « magazzini » (ossia, le rivendite di vino) abilitati allo smercio di tale vino prendevano addirittura il nome del medesimo; essi « non potevano vender vini nostrani » e i relativi « magazzinieri » usavano « raccogliersi in chiesa a San Niccolò dei Frari » (162). L'importazione globale annua poteva raggiungere i 16.000 hl.:

E poi son venute anche 4 o 5 navi di Chandia, chariche di vini: che gran quantità pare ne sia quest'an(n)o: e ben 4.000 in 5.000 botti ne venghono in Vinegia: ch'è gran quantità (163).

(159) A.D.P., n. 450, *lett. Firenze-Pisa*, dalla Comp. di Bongianni Pucci alla Comp. Datini, 9 aprile 1385 (tale nave andò poi a Venezia, scaricando tutto a Pisa). Nel 1392, una « galeazza de' viniziani » recò, sempre direttamente da Candia, 240 botti di malvasia: A.D.P., n. 524, *lett. Livorno-Pisa*, dalla Comp. di Benvenuto Michi alla Comp. Datini, 22 giugno 1392.

(160) A.D.P., n. 685, *lett. Pisa-Firenze*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 15 novembre 1393.

(161) A.D.P., n. 372, *Memoriale segn. B*, della Comp. Datini, Pisa, c. 137, giugno 1395.

(162) Cfr.: G. Bettanini, *Antichi sindacati del vino a Venezia*, in « Enotria », (XXXIII), 1934, p. 296.

(163) A.D.P., n. 548, *lett. Venezia-Pisa*, da Zanobi di Taddeo Gaddi alla Comp. Datini, 28 settembre 1384.

Dopo 23 anni, abbiamo la conferma di simili quantitativi, con la misura di circa 4.000 botti (164), la quale rappresenta appena 1/21 della cifra media-annua (60.000 cogna) del vino che entrava per le porte di Firenze, se stessimo alla esagerata valutazione di Giovanni Villani: che, in tal modo, trova un'ulteriore smentita (165), nonostante la limitatezza che può rappresentare una corrente di così alta qualità e per di più in buona parte indirizzata alla riesportazione (166).

Mi si domanderà: è possibile identificare i vini di questo gruppo « levantino », ed in ispecie la *malvasia*, nei vini italiani che oggi sono contraddistinti con quest'ultimo nome? L'accostamento sembrerebbe facilitato dal ricorrere di una duplice circostanza: della varietà dei tipi di malvasie medievali — si avevano quelle *dolce, tonda* (abboccata) e *garba* (aspra o secca) (167) — e della varietà odierna, assai più pronunciata, ritrovandosene in ogni regione e con gradazioni oscillanti fra 12° e 20° (168). Come per quasi tutti i vini di epoche così lontane, il confronto non è attuabile e non lo è neppure per lo stesso ambito « levantino » odierno (anch'esso molto assortito, abbracciando le zone comprese fra Creta e il Libano e salendo sino in Macedonia e Tracia), se non con il « com-

(164) A.D.P., n. 1083, *lett. Venezia-Maiorca*, dalla Commissaria di Z. Gaddi alla Comp. Datini, 29 ottobre 1407.

(165) Veramente, la precende smentita (in: R. DAVIDSOHN, *op. cit.*, vol. VI, p. 86, con n. 4) concerne l'equivalenza del « cogno » (circa 500 litri, riferisce l'A., secondo il vocabolario della Crusca): mentre, essendo sicuro tale rapporto (per l'esattezza, l. 455,84) l'esagerazione, l'errore, sta dalla parte del Villani, perché le sue « cifre » — pari a litri 25.000.000-29.600.000 circa di consumo globale annuo — significherebbero, per una città di 90.000 abitanti, un consumo *pro capite* giornaliero di l. 0,76-0,90! Un consumo, cioè, semplicemente inammissibile.

(166) Sarebbe fuori luogo, in questa narrazione, spingere l'indagine a contemplare le altre fonti degli approvvigionamenti di vino a Venezia, per il consumo di tutte le classi della sua popolazione.

(167) Lo riferisce, fra gli altri: G. BETTANINI, *Antichi sindacati del vino a Venezia*, cit., p. 296.

(168) Dal Bolzanese alla Sicilia, dalla Puglia alla Sardegna, ovunque, incontriamo la *malvasia*, compresa quella dalla utilizzazione ... sacrificata, perdendo, cioè, la sua individualità per contribuire al pregio e tipicità di un prodotto « superiore » (come avviene in Toscana, con la « malvasia bianca », per il « chianti », e in Puglia, con la « malvasia nera », per ottenere, assieme al « negro amaro », i rosati); ve n'è di secca, abboccata e dolce; bianca di norma, ma finanche rossa (di una ristretta zona attorno a Gries e Terlano, che costituisce un ricco ed originale vino da pasto); i due tipi più robusti, quelli delle Eolie e della Sardegna, sono rispettivamente dolce e secco: e così si potrebbe continuare a lungo.

mandario » di Cipro (della regione di Limassol, il quale è dolce, tocca i 20° e regge ad un invecchiamento quarantennale), che non porta, però, il nome di « malvasia », ed escludendo del tutto i vini libanesi (169).

Insoddisfatta, ancora una volta, la nostra curiosità di risalire alle origini dei vini odierni (ristabilire la continuità in un cammino di oltre mezzo millennio, seppure per vini dalla stessa denominazione, è davvero una impresa impossibile!), riconfermo l'impressione che la malvasia ed affini vini levantini hanno costituito, nel Medioevo (mi riferisco soprattutto al « nostro » periodo finale), il vino dal raggio di circolazione di gran lunga maggiore: oltre che superare qualsiasi itinerario terrestre tra il mare meridionale e quello settentrionale, essi superavano agevolmente (nella stiva della medesima nave o con trasbordi) il percorso da Beirut (per la via di Gibilterra) a Bruges, da dove alcuni potevano, poi, proseguire verso est (tornando ad est!), per terra o per mare. Erano, dunque, i vini più resistenti ai trasporti, sia in senso merceologico, perché come nessun'altro dotati di corpo e certamente meglio stabilizzati, sia nel senso economico, giacché l'altissimo pregio permetteva loro di sopportare l'aggravio dei costi di traslazione, che abbiamo visto non indifferenti. Ma non sempre il viaggio destava preoccupazioni per la qualità dei vini di gradazione e pregio inferiori alla malvasia: abbiamo già visto che il « razzese » migliorava con la navigazione (170); aggiungo — seppure gli esempi provengano da constatazioni di epoche recenti — che i vini di Cahors (171) guadagnavano molto a viaggiare per mare, mentre perdevano negli itinerari terrestri e nel nord (172); così i vini della zona di Mâcon hanno « la proprietà di migliorare quando sono portati ad una latitudine più settentrionale » e similmente quelli del Beaujolais, che « più vanno al nord e più guadagnano di qualità » (173).

(169) I vini libanesi di oggi, bianchi rosati e rossi, sono eccellenti, perché ben equilibrati, saporiti e profumati; ma contengono la loro gradazione fra 11° e 12,5°.

(170) Cfr. nota 131. Ma questo era un vino piuttosto generoso.

(171) Con quelli di Moissac e di Montauban hanno rappresentato i migliori vini dell'Aquitania, che, dal principio del XIII secolo, venivano esportati verso l'Inghilterra (naturalmente attraverso lo sbocco atlantico di questa regione, cioè Bordeaux): R. DION, *op. cit.*, p. 381.

(172) Lo riferisce il DION (*op. cit.*, p. 407) riprendendo un discorso del deputato Depon, del 1831, che descriveva le virtù proprie dei due modi di trasporto.

(173) R. DION, *op. cit.*, p. 407. Queste proposizioni si riferiscono pure all'inizio dell'Ottocento.

Tra i vini del commercio e consumo medievale vi erano anche quelli invecchiati? Il problema è stato recentemente sollevato da Yves Renouard (pochi mesi prima della sua morte), a completamento di una serie di acuti studi su molteplici aspetti del vino: egli, prendendo le mosse dalla posizione, ormai radicata, che, non sapendolo conservare, non si consumava vino vecchio nel Medioevo (174), mette in luce, almeno per l'Italia, vari momenti, diciamo così, favorevoli al consumo del vino vecchio; ma conclude che, nella maggior parte dei casi, « nei paesi del Mediterraneo come in quelli del nord, i vini vecchi sono quelli che sussistono dalla raccolta precedente quando comincia a colare il vino nuovo: non si ritrovano, il più sovente, che da settembre a dicembre, qualche volta fino a febbraio » (175). I documenti da me utilizzati parlano spesso di vini vecchi (176) ed è notevole che si arrivi sino al limite di 5 anni (177).

Riprendendo i dati qualitativi dei vini che interessavano il consumo — in questo esame delle fonti dirette, dopo l'indagine condotta attraverso il Catasto — è possibile farsi un'idea, con buona approssimazione, della qualità dei vini introdotti a Firenze, che determinano questo ordine dei rispettivi gruppi produttivi:

malvasie e affini	f. 5,53-7,74
Liguria, vernaccia	» 6,45
Calabria	» 3,45-4,82
Valdelsa, vernaccia	» 3,90
Corsica	» 3,00-4,85
Provenza, vermigli e bianchi	» 1,90-4,14 (178)

(174) Y. Renouard, *Le vin vieux au Moyen âge*, in « Annales du Midi », t. 76, 1964, pp. 447-455.

(175) Y. Renouard, *op. cit.*, p. 454.

(176) Così si è già visto nell'offerta dei vini marsigliesi: « cie n'à e novelli e vecchi » (nel documento riprodotto a p. 83); ma, trattandosi del novembre, questi ultimi potrebbero rientrare nel caso indicato dal Renouard.

(177) Riferisco le fonti, per un esempio del vermiglio (di Vellano), in casa Datini, ma che viene anche venduto: A.D.P., n. 202, *Quaderno di ricordanze*, di F. Datini proprio, Prato, ins. XI, c. 56t, 10 maggio 1400; e uno di « biancho, del nostro, sottile, di cinque anni ..., el quale abiamo inbottato in chasa »: A.D.P., n. 614, cit., c. 195t, 29 marzo 1404. Purtroppo non sono riuscito a confrontare i prezzi, per lo stesso vino, nuovo e vecchio; ma non vi è dubbio che, provocandone l'invecchiamento un miglioramento, essi siano saliti.

(178) Questi prezzi sono ottenuti maggiorando, come detto alla nota precedente, quelli accertati a Genova, rispettivamente di f. 1,27 e 2,76.

Isola d'Elba	» 2,77-4,00 (179)
Valdelsa, greco	» 1,88-3,07
Valdarno Inf., vermigli	» 3,00
Valdarno Sup., trebbiani	» 2,56-2,74
Valdinievole e Coll. lucchesi, vermigli e trebbiani	» 1,15-2,57
Valdigreve e Chianti	» 1,26-2,07
Valdarno Sup., vermigli	» 1,48-1,92
Pianura Pistoia e Prato, V. Bisenzio e V. Marina	» 0,53-1,50
Montalbano	» 0,66-1,10

Il campo di variabilità è davvero immenso, giacché il limite inferiore (f. 0,53, del bianco « nuovo piccolo » di Figline di Prato) si moltiplica quasi per 15, per determinare il limite superiore dell'intervallo (f. 7,74, vino di Tiro); ma, come vedesi, si trovano in esso lacune (i singoli prezzi riportati via via in queste pagine lo indicano chiaramente).

Dopo aver contemplato più aspetti delle qualità dei vini — e segnatamente la loro provenienza e il decisivo elemento di giudizio, il prezzo — che si consumavano a Firenze, vediamo adesso di renderci ragione della entità di tale consumo. Una misura totale è impossibile: quella indicata dal cronista Villani — e già riferita — è fortemente esagerata, con la sua media giornaliera per abitudine di oltre $^3/_4$ di litro. Per riuscire in questo conteggio, bisognerebbe avere a disposizione i libri delle gabelle all'entrata (180); ma le lacune sarebbero sempre sensibili, sia perché i vini locali non pagavano il dazio (181) e sia per il problema delle giacenze, che significa, appunto, postergazione del consumo (abbiamo visto per ora che l'invecchiamento dei vini era tutt'altro che infrequente); senza dire che anche allora non mancavano le evasioni fiscali ed, infine, che non siamo ancora pervenuti al « censimento » esatto della popolazione. Un'altra strada da battere, sarebbe quella della ricognizione dei « quaderni di spese di casa » e dei conti nelle « spese minute del mastro » (182); ma non sempre

(179) Ho maggiorato del 50 % (per costi di trasporto e fiscali fino a Firenze per l'utile del venditore) i prezzi accertati a Pisa, rispettivamente di f. 1,85 e 2,74.

(180) I quali esisterebbero nell'Archivio di Stato di Firenze; ma per ora sono inaccessibili, perché non sottoposti ad inventariazione.

(181) G. Renard, *op. cit.*, vol. I, p. 327.

(182) Nei primi si registravano, giorno per giorno, le spese al minuto per l'alimentazione, illuminazione, riscaldamento, lavanderia, ecc.; nei secondi, gli acquisti all'ingrosso (provviste di farina, vino, olio, legna, candele, sapone, ecc.). Non è da preoccuparsi delle giacenze, fra tali provviste, alla fine dell'anno, perché i contabili

conosciamo quante persone gravitavano sull'azienda, pur sapendo che tutti i dipendenti erano sostentati da essa nelle sue unità stabilite fuori della sede principale (183); contrasta ancora il fatto che alcune persone potevano assentarsi, come altre vi trovavano ospitalità; ed, infine, trattandosi di una cerchia ristretta, gli eccessivi bevitori e gli astemi potrebbero avere un peso marcato, nell'uno e nell'altro senso.

Un'idea generale sui volumi di vino raccolti in un'abitazione ci può essere offerta dalla cantina che il Datini aveva a Firenze, attraverso una registrazione del vino imbottato in un anno; ma non è possibile imputare alle entrate annuali le quote in diminuzione delle vendite (che infatti non mancavano in quella cantina) e dei numerosi doni e non riusciamo a stabilire le rimanenze alla fine dell'anno, giacché manca un analogo conto per l'anno successivo, che le avrebbe dovute riprendere. Comunque, ecco il testo che ci riporta ... in cantina:

In questo quadernuccio iscriveremo quanto vino inbotteremo, qui in Firenze, quest'anno 1398, a dì 18 d'ottobre; e quanto n'à per botte e in che botte e chome e da cchi l'aremo e di che luogho.

Nella prima botte, a mano mancha nella nostra volta, à barili sei di vino vermiglio, di quello d'Andrea de' Pazzi (184), bar. 6

Nella sechonda botte, da mano mancha, à barili otto del vino d'Andrea de' Pazzi, cioè del vino vermilglio, che sse n'ebbe barili 20 bar. 8

toscani (almeno fin dal saggio offertoci dalla Compagnia Farolfi, del 1300), ad ogni chiusura di esercizio, procedevano alla discriminazione delle spese, valutando le rimanenze e assegnandole al successivo. Sulla materia e funzionamento di queste registrazioni, cfr. il mio vol. *Aspetti della vita economica medievale (Studi nell'Archivio Datini di Prato)*, vol. I, Siena 1962, pp. 373-374, 417-418.

(183) Non sono noti, tuttavia, gli schiavi perché manca la manifestazione contabile (la registrazione dei salari alle scadenze, con i relativi intervalli di tempo) che si avevano per i dipendenti normali (compreso il personale di servizio della categoria delle « fanti » o « fantesche »): gli schiavi determinavano un solo costo, evidente contabilmente, quello verificatosi al loro acquisto, che non è sempre facile reperirlo nella lunga vita di un'azienda (senza dire che non se ne registrava la vendita e tanto meno la morte). Comunque, i consumi degli schiavi non comprendevano quello del vino, se non in misura ridottissima.

(184) Questo Andrea de' Pazzi era direttore della Compagnia del suo Casato a Barcellona; è lo stesso che si immortalò commettendo al Brunelleschi la costruzione della Cappella di famiglia.

Nella terza botte, da mano mancha nella vòlta nostra, à barili nove di vino vermilglio di due ragioni, cioè: barili 6 del vino d'Andrea de' Pazzi e barili 3 di quello venne da Prato di Stefamno da Filettore,	bar. 9
Nella quarta botte, nell'uscio della volta, in testa, à barili dodici di vernacciuola avemo da Charmignano, da Lionardo Mazei,	bar. 12
Nella quinta botte, à barili sette di vino vermilglio, il quale vino avemo da Giorgio di Monticino; è di quello di Val di Grieve,	bar. 7
Nella sesta botte à barili otto e quarti tre di vino vermilglio, di quello venne da Prato che fu di quello avemo da Stefano da Filettore,	bar. 8 $^{3}/_{4}$
Nella 1/7 botte à barili otto di vino vermilglio, di quelo di Stefano da Filettore, che venne da Prato,	bar. 8
Nella 1/8 botte à barili sei di vino vermilglio di Val di Greve, avemo da Giorgio di Monticino e fu da' lluoghi suoi,	bar. 6
Nella 1/9 botte à barili quattro di vino vermilglio bruscho vechio, di quello da Lucholena; e barili quattro di vino vermiglio, di quello avemo da Prato da Stefano dal Poggio,	bar. 8
Nella 1/10 botte à barili otto di vino vermilglio di quello dal Palcho, che ci fece far ser Lapo, che fu barili dodici e miscsi suso barili uno d'aqua,	bar. 8
Nella 1/11 botte à barili otto di vino vermilglio, di quello di Val di Grieve, avemo da Giorgio di Monticino da Uzano,	bar. 8
Nella dodecima botte à barili sei di vino biancho di quello che ci fece venire ser Lapo Mazei, che llo ci fece avere da quello de' Bardi che sta alle Stinche,	bar. 6 (185).

Il totale è di barili 90 $^{3}/_{4}$ (pari a hl. 43,19), di cui 4 certamente residuati dall'anno precedente, giacché trattasi di vino vecchio (nella noua botte). È appena cominciato il nuovo anno vinicolo (la data iniziale del 18 ottobre è soltanto quella di apertura delle registrazioni, che sono poi

(185) A.D.P., n. 216, *Quadernucci di conti di casa*, di F. Datini proprio, Prato, ins. 20. Si noti come viene reso il numero ordinale, dalla settima all'undicesima botte: ponendo il rispettivo numero cardinale a denominatore di una frazione (il cui numeratore è sempre 1), dove ha eguale lettura all'odierna.

eseguite in date successive) e l'assortimento non è molto pronunciato: prevalgono i vini dei poderi Datini del contado di Prato o, comunque, venuti di là (barili 31 $^3/_4$; il Chianti della zona attuale è rappresentato da 25 barili (di cui, 21 di Uzzano e 4 di Lucolena, vecchio); poi, abbiamo la vernacciola di Carmignano (barili 12), i 20 barili di origine incerta, forniti da Andrea de' Pazzi, e 6 barili di bianco, pure incerti. Ma questa non è l'intera produzione pratese, perché i dati esatti del 1403 la fanno ammontare a barili 147 $^1/_2$, dei quali 127 botti furono mandate a Firenze (186) e quelli del 1406 a 115 $^1/_2$, di cui 16 $^1/_2$ bianco (187); l'aumento della produzione, e quindi del passaggio a Firenze, è dovuto all'acquisto di nuovi poderi. Non è possibile, anche perché la documentazione è lacunosa proprio in questo settore, raccogliere tutti gli altri dati necessari per l'obiettivo dell'accertamento del consumo individuale: la nostra'... ispezione si è risolta ancora con una indagine qualitativa, appurando, cioè, quali erano i vini di cui era dotata la cantina di un operatore economico medio, il cui assortimento si è poi moltiplicato nell'anno, con molti dei tipi fin qui descritti.

Un altro dato preso in considerazione per valutare il consumo cittadino è quello del numero dei vinattieri; ma gli inconvenienti e le deficienze non sono da poco: quali potevano essere le dimensioni di ciascuna bottega del genere, nel senso dei quantitativi che normalmente cedevano al consumo? Nella *matricola* dell'Arte dei vinattieri, ripresa nel 1353 e fino al 1354, risultano 137 iscritti, così ripartiti: 33, nel Quartiere di Santo Spirito; 18, Quartiere di Santa Croce; 32, Quartiere di S. Maria Novella; 54, Quartiere di San Giovanni (188). La diversità di dimensione, e quindi di apertura al consumo, si deduce anche dalla sproporzione che esisteva fra questo numero (137) di vinattieri di Firenze e quello dei vinattieri di Prato (38, di cui 34 in città), seppure per un periodo leggermente posteriore (189): perché le popolazioni delle due città (e, all'incirca, il consumo del vino, quanto a questo rapporto) non si trovavano nel rapporto di 3,6

(186) A.D.P., n. 218, cit., n. 137.

(187) A.D.P., n. 615, cit., n. 198.

(188) A.S.Fi., *Arte dei vinattieri*, n. 2, cc. 5t-20. Il DAVIDSOHN (*op. cit.*, vol. VI, p. 86), riferisce che gli immatricolati erano 86 nel 1290 e 92 nel 1336.

(189) A.D.P., n. 232, *Quaderno di ricordanze*, Gabella del vino, di F. Datini, Prato, registrazioni fra l'1 novembre 1389 e il 29 ottobre 1390.

a 1 (quale è quello dei rispettivi numeri di vinattieri), ma con un vantaggio maggiore per Firenze (almeno da 6 a 1).

Comunque, è assodato che l'importanza del vino era considerevole, se, all'inizio del Trecento, « gli osti e i mercanti di vino al minuto costituivano la prima delle (nove) Arti minori » (190), la quale fece scrivere i suoi Statuti nel 1339 (191).

Gli indizi di abbondanza della produzione, e pertanto del consumo, sono numerosi e consistenti. Anzitutto, bisogna tener presente che l'impiego del vino avveniva allora in campi svariati, dove oggi è del tutto trascurato: così, in farmacia, nella composizione di numerose ricette, entrandovi da elemento determinante, persino per curare le emorroidi (192). Ed, inoltre, che gli « astemi » sembrano essere stati in numero minore che oggi; e che, soprattutto, mancavano i molteplici concorrenti — che si fanno sempre più aggressivi — rappresentati dalla birra, dalle bibite e dalle acque minerali.

Un altro indizio ragguardevole è costituito dal gran numero di zone salite alla dignità della menzione e affermazione per la produzione del vino, quali sono risultate in questo racconto: il che significa che in molti luoghi si diffondeva irresistibilmente il bisogno e il gusto di questa bevanda, assoggettando alla viticoltura superfici sempre maggiori, per soddisfare altresì — quelle più favorite dalla natura e che rivelavano migliori attitudi-

(190) R. Davidsohn, *op. cit.*, vol. VI, p. 339.

(191) Recentemente pubblicati, alle pp. 47-172 di: *Statuti delle Arti dei Fornai e dei Vinattieri di Firenze (1337-1339), ecc.*, cit.

(192) Cfr. la « ricetta provata al male dei moroni » (con le norme per l'applicazione del medicamento), che ritrovai nell'Archivio Datini di Prato e pubblicata in: N. Latronico, *Documenti medici dell'Archivio di Francesco Datini, mercante pratese del Trecento*, estr. da « Castalia », 1955, pp. 5-6. Anche notevole è la « ricetta per ottenere 4 barili di vino sano per mantenere et asoctigliare la vista degli occhi et purgare lo stomaco et cacciare dolori del corpo »: *ibidem*, pp. 7-8. Dello stesso A. cfr.: *I vini medicinali nella storia della scienza*, prefaz. di G. Dalmasso, Milano 1947. Abbiamo già visto come si teneva a sottolineare, parlando della « ribola » di Capodistria, le sue virtù curative a vantaggio dei reni e la considerazione nella quale la tenevano i medici (v. il doc. di p. 82). Il Dion mette la medicina tra gli ausiliari della *réclame* medievale e afferma, giustamente, che « il più bell'elogio che si potesse fare d'un vino era di presentarlo come una fonte di salute »; e continua così: « la medicina medievale considerava il vino come una delle principali pozioni curative », concludendo che « l'approvazione del medico era molto utile a chiunque voleva dare notorietà al prodotto delle sue vigne »: *op. cit.*, pp. 402-403.

ni — i consumi dei luoghi lontani: e fra questi ultimi, Firenze, con la sua fortissima popolazione e con il suo alto livello di vita (che portava qualcuno al consumo esagerato del vino!). Questo gran numero di centri individuati era ovviamente dovuto anche alla circostanza che non si era ancora fatta strada la specializzazione nella produzione (che vuol dire selezione delle zone efficienti e, quindi, intensificazione delle colture in esse), anche per la difficoltà economica dei trasporti, trattandosi normalmente di un bene non ricco e con l'aggravante — già sottolineato — di dover essere accompagnato dal pesante recipiente. Ma abbiamo pure constatato che, tra quelle, erano numerose le zone che facevano superare ai loro prodotti il lungo cammino per raggiungere Firenze, la quale esercitava una grande forza di attrazione, dimostrandosi — come abbiamo visto — sempre... assetata di nuove qualità e di quelle più pregiate, che vi giungevano dalle vie dell'Adriatico e del Tirreno: risultandone una composizione qualitativa, che, in quel tempo, non ha avuto forse l'eguale, sia per il numero dei vini in essa presenti, sia per l'ampiezza della gamma dei loro valori, comprendenti i più alti segnati in tutto l'Occidente. E ciò, perché Firenze traeva vantaggio dalla sua felice posizione, che era resa ancor più felice dalla efficienza del sistema di comunicazioni che essa dominava (193); e non ultimo fattore quello — e mi sembra la constatazione più importante di questa indagine — della ben radicata affermazione delle molte regioni vinicole della Toscana, con una varietà di prodotti, forse maggiore di quanto lo sia al presente (e non perché ora abbia operato un livellamento l'estensione a quasi tutte del termine comune di *Chianti*, per quanto completato da chiare differenziazioni).

La costituzione di queste solide basi interne, che, confermando via via le loro peculiarità, apriranno le vie all'esportazione verso altri paesi italiani e forestieri (194), è il primo stadio dell'affermazione vinicola della Toscana.

(193) Proprio in questa Rivista [« Arti e Mercature », mensile della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Firenze, *n.d.c.*], (Anno XIX, n. 7-8, N. S. 1-2, luglio-agosto 1964) ho avuto modo — e ne ringrazio il Direttore — di abbozzare la funzione che Firenze ha disimpegnato nel quadro delle comunicazioni generali, osservandola nei suoi instradamenti verso il mare, mediante l'art. *Firenze e le sue comunicazioni con il mare nei secoli XIV-XV*.

(194) Le esportazioni dei vini toscani ho cominciato a trovarle in documenti più tardi: dopo quella dei vini dal Casentino a Roma, ricordo un'altra di trebbiano, pure a Roma (nel 1470), al prezzo di f. 3,29 per hl.: ARCHIVIO DELLO SPEDALE DEGLI

ARCHIVIO DATINI DI PRATO (A.D.P.), nn. 202, 211, 216, 218, 221, 223, 226, 232, 233, 234, 336, 338, 339, 345, 346, 357, 362, 369, 372, 382, 422, 435, 449, 450, 522, 523, 524, 526, 528, 534, 535, 548, 553, 574, 575, 576, 577, 602, 603, 613, 614, 615, 634, 673, 680, 685, 692, 700, 705, 721, 733, 734, 779, 781, 792, 819, 844, 856, 876, 886, 887, 889, 891, 906, 921, 940, 948, 966, 1003, 1009, 1011, 1044, 1045, 1060, 1080, 1083, 1087, 1088, 1092, 1096, 1106, 1107, 1171.

ARCHIVIO DELLA FRATERNITA DEI LAICI DI AREZZO, *Benefattori*, nn. 45, 46.

ARCHIVIO DI STATO DI FIRENZE (A.S.Fi.), *Catasto*, n. 2; *V Serie Strozziana*, n. 2; *Arte dei vinattieri*, n. 2.

ARCHIVIO DELLO SPEDALE DEGLI INNOCENTI DI FIRENZE, *Estranei*, n. 808.

ARCHIVIO DI STATO DI LUCCA (A.S.Lu.), *Gabelle del Contado e delle Vicarie*, Gabella di Montecarlo, nn. 44, 45, 46, 47; Gabella di San Gennaro, n. 37; *Provento vino venale*, n. 5.

ARCHIVIO DI STATO DI PISA (A.S.Pi.), *Arch. dell'Opera del Duomo*, nn. 440, 441, 1281, 1312, 1323, 1332; *Arch. RR. Spedali*, n. 2357; *Arch. Cappelli-Mosca*, busta 9, inss. 5, 8; *Arch. Raù*, n. 12; *Arch. delle Corporazioni soppresse*, n. 1649.

ARCHIVIO SALVIATI DI PISA, n. 20.

INNOCENTI DI FIRENZE, *Estranei*, n. 808, *Libro grande verde segn. C*, di Benedetto d'Antonio Salutati, c. 142s; di vini rossi di Pietrasanta (stimati alla partenza f. 1,72 a hl.) per la Sardegna; ARCHIVIO SALVIATI DI PISA, n. 20, *Libro grande rosso segn. C*, della Comp. del Banco di Francesco Neroni e Averardo di Alamanno Salviati di Pisa, c. 250, 22 dicembre 1458; ed ancora l'esportazione a Tunisi di vino piombinese, del 1422 (v. p. 77). Per quanto, nel 1402, sorprendiamo a Porto Pisano una nave, che « carica qua di vini per Fiandra » (A.D.P., n. 692, *lett. Pisa-Firenze*, dalla Comp. Datini alla Comp. Datini, 4 aprile 1402), senza comprendere, però, se il carico è stato fatto lì o comunque da dove provenivano quei vini.

3

LA GRANDE DEFLUENZA DI VINO CALABRESE ATTRAVERSO TROPEA NEL TRE-QUATTROCENTO

Sul finire del Trecento, una vera e propria rivoluzione — in senso economico — nel campo dei trasporti marittimi ha prodotto i suoi effetti notevoli pure nella circolazione del vino, che, infatti, anche per le qualità meno pregiate, incontriamo su lunghi itinerari e per forti quantitativi, mentre, antecendentemente, il movimento cospicuo era limitato ai prodotti più ricchi (come la malvasia egea e i vini libanesi di Tiro) e, tuttavia, per minori volumi e distanze.

È opportuno riferire attorno a questa « rivoluzione ». Nella prima parte del sec. XIV, la navigazione (e, perciò, il commercio su lunghe distanze) era accessibile soltanto ai beni ricchi, che potevano sopportare il considerevole aggravio dei costi di trasporto, piuttosto elevati e soprattutto marcati da una pronunciata rigidità delle tariffe unitarie; e tanto più ciò si verificava negli instradamenti terrestri, per i quali i costi erano, proporzionalmente alla lunghezza del servigio, ancora più alti. Il commercio internazionale, pertanto, era limitato a pochi beni.

Quanto al vino, che, se molto pregiato (quali i due esemplari dianzi riferiti), rientrava nelle categorie di medio valore, il suo raggio di movimento era mediterraneo, con addentramenti non profondi; solo eccezionalmente, raggiungeva l'altro mare (il Mare del Nord), per la Fiandra e l'Inghilterra, dove, per giunta, trovava la forte concorrenza dei rinomati vini francesi, che vi provenivano da luoghi assai più vicini e con itinerari totalmente marittimi (da Bordeaux e La Rochelle). D'altronde, come si constata per altri beni (ad esempio, la lana), la viticoltura era diffusa dappertutto, almeno in Italia, sì che il consumo poteva essere soddisfatto normalmente dalle produzioni locali o abbastanza vicine; ma, nel graduale innalzamento

del tenore di vita e nell'aumento della popolazione, il consumo di questa bevanda si dilatava notevolmente e in particolare si faceva più intensa la domanda dei tipi di maggior pregio, cui soddisfacevano i vini delle Isole e del Sud in genere.

Per una serie di ragioni, che non sto qui a precisare — se non richiamando il decisivo intervento dei grandi mercanti, che, potendo abbinare in loro mani l'atto accessorio della navigazione e quello, principale, dello scambio, riescono a manipolarlo e a modellarlo alle esigenze di quest'ultimo —, nel ventennio finale di quello stesso secolo assistiamo ad un completo rivolgimento delle posizioni: anche i beni più poveri sono messi in condizione di circolare per qualsiasi quantitativo e su tutti gli itinerari, di molto ampliatisi con l'apertura della via di Gibilterra, che permetteva ad uno stesso naviglio di andare da Beirut e da Tana (l'odierna Azov, sulla foce del Don) fino al più importante porto del Mare del Nord, quello di Bruges (oggi Sluis, in territorio olandese). La grande conquista è dovuta alla ristrutturazione dei noli, o, meglio, alla struttura, che, dalle fattezze tutte moderne, per la prima volta, viene ad essi imposta: quella dei noli differenziati (il termine preciso è *discriminati*), in funzione del valore dei beni (non arrivando, ovviamente, alle tariffe *ad valorem*), in modo, cioè, da gravare maggiormente le merci ricche e meno quelle povere. Si pensi che un'osservazione condotta su 11 merci mi ha permesso di appurare che, nel periodo precedente, i relativi noli unitari variavano come in un intervallo da 1 a 2 (cioè, il valore massimo appena doppio del minimo), mentre, nel successivo, tale campo si è esteso come da 1 a 11. Quel che più conta è la constatazione che l'intervallo di variabilità delle percentuali di incidenza del nolo sul valore del bene è disceso dagli estremi, da 1 a 10, a quello da 1 a 2,30 (cioè, manifestandosi la tendenza a zero, che è la posizione limite ideale, raggiungibile soltanto con le tariffe a valore); e se l'indagine, come ho potuto fare per la seconda epoca, viene estesa a tutte le merci sorprese in viaggio, si constata un intervallo di variabilità come da 1 a 500, che felicemente indica l'efficacia dell'applicazione del nuovo principio.

Ecco in che senso deve intendersi, e come realmente si è compiuto, in quel tratto di tempo, il progresso della navigazione: aprendosi questo servigio di trasporto a qualità e quantità di merci sempre maggiori. In epoche più vicine a noi, interverrà il fattore tecnico — l'applicazione del motore — ad imprimere alla navigazione un ulteriore, possente balzo.

Il principio della discriminazione delle tariffe, dal campo marittimo, si

ritrasmetterà presto in quelli interni, della navigazione fluviale e lacuale, e del trasporto terrestre.

Raccogliendoci nel settore della nostra bevanda, notiamo che le malvasie vanno allora direttamente nei porti del Mare del Nord (anche per l'avvenimento, che ho riferito, dell'apertura della via di Gibilterra) e, seppure esse siano di tipo diverso, si può parlare di loro concorrenza ai vini francesi delle regioni atlantiche, che, essendo più forti (il « sopravanzare dei vini forti » scrivono il Pirenne e il Dion), hanno superato le produzioni francesi di più vecchia origine, delle regioni nord-est, più vicine ai ricchi centri di consumo della Fiandra e dell'Inghilterra.

Ma quello che impressiona è di incontrare nel Mediterraneo e oltre grossi carichi di vino di pregio minore, i quali una volta riuscivano a superare soltanto tragitti costieri verso i paesi più abbienti, come la Toscana e la Liguria (per rimanere nell'ambito tirrenico). Fra essi, il movimento che più mi ha colpito è quello dei vini calabresi, che principalmente prendono il mare nel porto di Tropea: avendo, di contro, per « capolinea » porti ed empori di alto lignaggio, come Porto Pisano (o Livorno), Genova, la Provenza, Barcellona, Valenza, Palma di Maiorca, Londra e Bruges (il più grande porto e mercato del Mare del Nord, almeno sino a metà del Quattrocento). Tutto ciò, con servizi diretti (qualche volta con cambio di mezzo a Maiorca, nelle destinazioni per il Mare del Nord); in più, molte operazioni facevano capo a Napoli, a Castellammare di Stabia e Torre del Greco, trasferendovi frequentemente piccoli quantitativi con navigli costieri e compiendo quivi l'accentramento su grosse imbarcazioni, per le medesime destinazioni. Questo considerevole afflusso di vino calabrese nei tre porti del Golfo partenopeo autorizza a ritenere che, in qualche misura, i vini esportati dai porti stessi sotto la generica denominazione di « vini grechi » (cioè, senza indicazione dell'origine) fossero, appunto, di parziale provenienza calabrese e di sovente per la via tropeana.

Ho parlato di luoghi destinatari di « alto lignaggio » perché il porto di Pisa vuol dire, anzitutto, il mercato di Pisa, che si è rivelato nell'epoca uno dei più assortiti e riforniti di vini e, in derivazione, il mercato di Firenze (la città allora più popolosa e più ricca d'Italia), che rivaleggiava con quello di Venezia (quest'ultimo essendo anche notevolmente mercato di transito, mentre Firenze era solo di consumo). Il mercato di Genova era pure dotatissimo in materia e introduceva su un vasto e ricco retroterra, com-

prendente il Piemonte e la Lombardia odierni, senza dire della prosecuzione verso la Svizzera e la Germania.

Più impressionante ancora ne è il collocamento (e se ne vedranno, tra breve, i volumi), in Provenza, dato che questa zona, con l'adiacente Linguadoca, erano forti produttori di vini variati, fra l'altro largamente esportati in Liguria e Toscana. Analogamente è rilevante l'aver fatto presa nelle tre piazze iberiche, trattandosi, egualmente, di centri di abbondante produzione, che, tuttavia, non erano pervenuti alle affermazioni qualitative e quantitative che vi si appaleseranno a partire dal Cinquecento. Faccio notare, di inciso, che anche le regioni di Alicante e di Malaga, in quell'epoca, non davano prodotti rinomati: e, infatti, non erano bene accetti nei mercati settentrionali e in Italia.

Londra e Bruges sono mercati significativi, sotto il profilo della nostra indagine, perché, come ho già sottolineato, erano dominate dai vini francesi, il cui costo fondamentale era meno gravato da quello del trasporto.

Quale era il pregio di questi vini calabresi? Osservandoli nel mercato — dotatissimo, ripeto — di Firenze, essi avevano un prezzo oscillante tra fiorini d'oro 3 $^{1}/_{2}$ e 5, per ogni ettolitro odierno, che è il valore più alto, dopo il vino di Tiro (il quale arriva a f. 8 per la stessa unità di misura) e la malvasia di Candia, che tocca f. 7 $^{1}/_{2}$; l'unico vino che si avvicina a tale valore, è quello della Corsica (con prezzi oscillanti tra f. 3 e 4,85), mentre la vernaccia di San Gimignano si colloca tra f. 3,90 e 6,45 (ma si tratta di un vino speciale, come, del resto, quelli di Tiro e la malvasia). Pertanto, almeno sulla piazza di Firenze (che è un osservatorio validissimo, data l'abbondanza e qualità dei consumi), il vino normale più costoso e — verosimilmente — più apprezzato è quello della Calabria. La Toscana dava degli eccellenti bianchi (nel Valdarno superiore e a Montecarlo, con prezzi compresi in f. 2,40-2,75) e dei « vermigli », che arrivavano sino a f. 3.

Quali erano le località di produzione di questi vini calabresi, così ricercati attorno l'anno 1400? Le fonti da me utilizzate (sono fonti dirette, ossia, la voce autentica degli operatori economici tramandataci attraverso le loro lettere e la contabilità; con prevalenza le collezioni dell'Archivio Datini di Prato, comprendenti 150.000 lettere e 600 registri) menzionano soltanto Santa Severina, Santo Noceto e Fiumefreddo, dando specialmente risalto al primo (allora chiamato *San Soverino*); ma è evidente che vi si devono comprendere anche le zone immediatamente vicine a Tropea. Per quanto mi risulta, non possediamo cognizioni dettagliate, su questo tema,

anteriori alla metà del XVI secolo, cioè, quando ne troviamo un nutrito elenco, con qualche giudizio sulle qualità, in: G. BARRIUS, *De antiquitate et situ Calabriae* (I ediz., 1571: cit. da A. MARESCALCHI - G. DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. III, Milano 1937, p. 514): « squisito vino bianco a Bianco, Bovolina, Condoiano, Castelvetere, Paganica, Belcastro, Policastro, Santa Severina, Rossano, Terranova, Castrovillari ...; buoni a Fiumefreddo ...; ottimi a Tropea, Filocastro, Arena, Carida, Preziano, Calatro ». Ma, come vedremo fra poco, a Santa Severina si producevano anche degli ottimi rossi.

Lascio adesso la parola alla voce viva dei documenti redatti in luoghi differenti (guadagnando, così, in ... vivacità), in ordine di tempo, fra il 1385 e il 1408, contemplando via via gli aspetti più importanti. Ecco come si esprime la Compagnia fiorentina di Sandro Mazzetti, da Napoli, il 26 giugno 1385, indirizzandosi a Guido Pilestri, in Pisa:

Voremo v'avisassi chon Istoldo (di Lorenzo) che di qua si mettono in Proenza vini rossi di San Soverino: e suolvene andare gran quantità. E parci si mettano ad Arlli: or questo saprà bene Stoldo, se ad Arlli o Agua Morta o dove e' si vole. Costano, qua, la botte, fiorini 4 $^1/_2$. Uguanno ne dovrebe essere assai: e però ditelo a Stoldo, se gli paresse tôrne 100 in 200 botti, per voi e noi. E simile gli dite sopr'a' grechi s'informi; ma pocha speranza avremo in ciò. Fate non manchi sopra i Sansoverini: avisarllo e rispondete.

È questo uno dei tanti casi della intermediazione del mercato di Napoli (Stoldo di Lorenzo è l'associato principale di Francesco Datini nella sua società di Firenze e in quella di Pisa). Come si vede, la destinazione è tanto la Provenza (facendo capo al porto sul Rodano, Arles), quanto la Linguadoca (ad Aigues Mortes, il porto di Montpellier).

Ancora da Napoli, stando alla seguente lettera dello stesso anno (scritta in Palermo il 15 dicembre, dall'impiegato della Compagnia Datini, Manno d'Albizo degli Agli, colà in missione, alla sua sede originaria di Pisa), si osserva una esportazione a Tripoli di Libia, che però non si conclude, per il naufragio della nave:

Ec(c)i chome al faro di Messina è rotto una nave d'in Parlata, catalano, di portata di botti 300; era charica di grechi e vini ed era partita da Napoli e andava in Tripoli; sono (s)campati gl'uomini e riaùto alquante botti di vini. Eravi su un pisano à nome il Porciello. Siate avisati. Nostro Signore ristori i perdenti.

Il carico più cospicuo — comprendente ben 550 botti (che, essendo di 7 barili l'una di l. 45,584, corrispondono a hl. 1.760) — è quello osservato sulla nave del maiorchino Piero Gariga, con mèta Maiorca:

Ancora, v'era g(i)unta di Chalavera la nave di Piero Gharigha con 550 botti di vino. E pensiàno deta nave, o d'in Disdei, prenderà il viagio di costì: che, se llo farà, n'aremo piaciere per la roba si troveranno per costì: sapretelo.

La lettera che reca notizia è del 10 maggio 1396, spedita dalla Compagnia Datini di Barcellona alla consorella di Pisa.

Un quantitativo considerevole (400 botti), lo troviamo nuovamente con destinazione Maiorca: la quale, infatti, adempiva alla funzione di smistamento nel vicino arco costiero tra Barcellona e Valenza e verso il Mare del Nord. La lettera, scambiata fra le aziende Datini di Maiorca e Barcellona, è del 12 giugno 1407 e così ci ragguaglia:

Di Chalavria è venuto la nave d'in Chornetto, charicha di vino, di botti 400. È stata a Palermo: chonta che 'l re era ito a Mesina e che metteva in punto 4 navi, 3 ghalee e una ghaleotta per ire aiuto alla prencipessa e che vi dovea andare don G(i)amen di Prades e altri nobili: non sapiamo il certo, chontolla mollemente.

E sono decine di casi di esportazioni a Maiorca (talvolta indicando il porto di imbarco: *Turpia*, cioè, Tropea) che superano la notevole misura di 150 botti.

Il nome di Fiumefreddo, accanto a quello di « Santo Noceto », compare in questa richiesta da Bruges, dalla quale apprendiamo che si producevano colà anche delle « vernacciole »:

E sse potete avisare d'una cierta ragione vini che sono a Fiumefreddo, e sono bianchi, lo fate; o a Santo Nocieto; ma, no' ne intendete vernaciole di Santo Nocieto, ma solo vini bianchi.

La lettera è scritta nel settembre 1399, dalla Compagnia fiorentina di Diamante e Altobianco degli Alberti, da Bruges a Pisa.

Un mercante fiorentino, tale Bartolomeo di Francesco, che noleggiava navi, per compiere operazioni in proprio e in commissione, va personalmente a Tropea, allo scopo di rifornire di vino Barcellona: come da questa lettera del 23 gennaio 1402, scritta dalla Compagnia di Angelo di ser Pino, da Palermo a Maiorca:

E più, in questi dì, qui è chapitato Bartolomeo di Franciescho chon uno suo navigl(i)o: e portòcci alquante chuoia, e qua l'à vendute per once 19 il 100, i quali furono barbaresche. Il detto Bartolomeo si partì per andare a Turpia, a charichare di vino per Barzelona: Idio lo faci salvo.

Alla specializzazione del carico (nel senso che alcune navi portavano, almeno nel viaggio osservato, soltanto botti di vino) si accompagna, talvolta, la specializzazione dei viaggi, vale a dire il ripetuto impiego di una nave su uno stesso itinerario e per un carico di eguale natura, come apprendiamo da questa lettera (del 30 aprile 1408), scritta dal consocio del Datini in Firenze, Luca del Sera, al Datini medesimo, in Prato:

È g(i)unto a Porto Pisano la nave d'in Olzine, charicha di vini di Calavra, e la nave d'in Salelle, caricha di grano di Cicilia; e' sono nolegiate per ritornare a charichare ne' detti luoghi: Idio le facci salve per tutto.

La nave (genovese) di Olzine è, dunque, specializzata nel trasporto dei vini calabresi; e quella di Salelle, nel trasporto del grano siciliano, entrambe facendo capo a Porto Pisano.

Carichi così rilevanti si ritrovano soltanto nelle navi provenienti dal levante, che risalgono l'Adriatico per Venezia. Più volte, le informazioni, che ho raccolto attorno a questo porto ed emporio indicano in 4.000-5.000 le botti annualmente là importate di malvasia, che rappresentano almeno i due terzi degli arrivi totali di vini via mare. Questo dato ci permette di valutare il volume delle esportazioni da Tropea: lo possiamo definire ragguardevole, se in un solo caso, appunto, abbiamo notato una partenza di 550 botti, che si avvicina a un decimo dell'importante movimento veneziano di un anno intero.

Pertanto la produzione calabrese, oltre che essere molto apprezzata su larghissimo raggio — e da consumatori competenti e in condizione di rifornirsi dovunque —, raggiungeva quantitativi davvero rilevanti. Ai dati constatati nel porto tirrenico di Tropea sarebbero da aggiungere quelli dei porti ionici (è menzionato una volta Squillace); ma i quantitativi riferentisi a questi ultimi devono essere stati piuttosto esigui, perché l'avanmare che ad essi si apriva, essendo essenzialmente l'Adriatico, era popolato da concorrenti agguerriti: fra cui i più volte menzionati vini egei e levantini e — prodotti analoghi ai calabresi — i vini pugliesi, che avevano soltanto quello sbocco (i porti adriatici e massimamente Venezia) mentre ad essi i vini calabresi e siciliani sbarravano le vie d'occidente.

L'esiguità delle esportazioni dall'altro mare non deve interpretarsi, tuttavia, quale esiguità di produzione delle regioni ioniche: data la forte attrazione dei grandi porti del bacino occidentale del Mediterraneo e del Mare del Nord (e non il contrasto che opponeva l'Adriatico), è naturale che i frutti raccolti in tali regioni si rivolgessero allo sbocco di gran lunga preminente ed efficiente, quale era Tropea: il vero simbolo del vino calabrese medievale.

La forte produzione calabrese, cui si affiancano le non meno forti produzioni della Puglia, Sicilia e Campania (nell'ordine), riconfermano che, nell'epoca, l'Italia meridionale e insulare (la Sardegna rimane un po' fuori, perché l'occupazione aragonese l'ha relativamente isolata dal grande commercio con l'Italia tirrenica settentrionale, verso cui spediva, anteriormente, forti quantitativi di vino) prevalevano nettamente su quella centrale e settentrionale (ma non con il distacco dell'Antichità, giacché tutte le regioni andavano sempre più intensificando la viticoltura).

I volumi calabresi, ripeto, sono impressionanti, soprattutto se consideriamo la distanza raggiunta dalle esportazioni, il cui superamento sta a significare, altresì, una certa « robustezza » del prodotto. Ma impressiona anche la qualità, insisto pure: denunciata, non soltanto dai valori monetari riferiti, ma anche dal ricorrere di più nomi di luoghi di origine che oggi sono quasi dimenticati, almeno formalmente. È la sorte di molti vini insulari e meridionali, quella di essere privati di individualità: se l'avevano nel medioevo, così bene delineata e, starei per dire, imposta, mano a mano la si dovrebbe riesumare, come del resto si è cominciato a fare in questi ultimi anni, quasi seguendo questi eloquenti esempi che ci vengono dal basso medioevo, cioè, dal periodo di maggiore prosperità economica e generale del nostro Paese.

GLI ASPETTI ECONOMICI E MERCANTILI DEI PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA E DEI VINI TOSCANI IN RAPPORTO AL LORO COMMERCIO NEL MONDO (SECOLI XIV-XVI)

Eccellenze, Autorità, Signore e Signori,

sono onorato e lieto di potermi inserire in questo Convegno, tanto più che io vi apporto problemi marginali, quale è, appunto, quello contemplato in questa mia conversazione.

Lo studio della evoluzione economica non perverrà mai a traguardi saldi, se non muovendo da una indagine localizzata nel tardo '300: in quel periodo, cioè, in cui si compiono le più profonde innovazioni — che non esito a definire « rivoluzionarie », seppure questo termine possa sembrare eccessivo, ma che la mia narrazione, in seguito, dimostrerà fondato — soprattutto nel campo della circolazione dei beni, risalendo molto spesso ai fenomeni di produzione dei medesimi, investendo, insomma, il completo arco della vicenda dei beni, dalla loro produzione al consumo.

Se noi fermiamo l'attenzione nella prima parte del XIV secolo e osserviamo i beni in circolazione, vi sorprendiamo soltanto quelli ricchi, che per il loro alto valore offrono la possibilità di un ricavo remuneratore, nel senso che essi sono in grado di sopportare i costi dei trasporti, in quell'epoca piuttosto elevati per le vie marittime e maggiormente per quelle interne. Erano ammessi alla circolazione — ammissione, in senso economico — soltanto i beni pregiati: fra quelli poveri non potevano circolare se non talune derrate indispensabili alla alimentazione — come il grano e il sale — sorrette, appunto per ciò, da regimi particolari, da provvidenze speciali. È noto che vi era, nei vari Comuni, una accorta politica annonaria, per la quale il grano e il sale venivano reperiti anche lontano, indipendentemente dal costo del loro trasporto, che talvolta rappresentava il 50-60 % del costo del bene alla partenza. Bisogna ricorda-

re, tuttavia, che il grano si produceva un po' ovunque e che, perciò, il tragitto che esso doveva superare per raggiungere il consumo era quasi sempre limitato. Nei casi di carestia, ecco esercitarsi la funzione del Comune per il sostentamento dei suoi sudditi; funzione che non è diretta, ma che si avvale dei grandi mercanti introdotti in ogni piazza e che potevano prendere in loro mani anche gli elementi della circolazione dei beni. Ad esempio, in quelle circostanze, l'appello lanciato ai mercanti veniva raccolto con lo smuovere fonti lontanissime: ricorrendo al grano della Andalusia e del Portogallo per rifornire Venezia; al grano della Turchia per rifornire Genova; al grano di tante altre zone mediterranee e perfino a quello del Mare del Nord, per colmare le lacune annonarie dell'Italia e di altre zone ad est e ad ovest di essa.

Lo stesso è da dire per il sale, il quale, di sovente, addirittura viaggiava senza costi di trasporto, perché fungeva da zavorra; ma questo è da intendere soltanto nel caso di viaggi di navi grosse e che, ovviamente, praticavano i porti vicini alle saline: secondo quanto constatiamo per le navi genovesi e per quelle veneziane (le navi di maggiore tonnellaggio), che frequentavano Maiorca e scendevano nella vicina Iviza, dalla quale proveniva il maggior getto saliniero dell'intero Mediterraneo.

Altri beni che circolavano superando questa inderogabile legge economica erano le materie prime assolutamente insostituibili, quali il legname da costruzione (non soltanto per le navi, ma pure per gli edifici, per opere stradali — così, i ponti e le armature e protezioni delle gallerie — e via di seguito) ed i metalli.

Insomma, queste materie prime non venivano considerate in sé e per sé (ossia, come beni poveri), ma con riferimento al prodotto in cui avrebbero rivestito una parte rilevante: e ciò, specialmente trattandosi di prodotti destinati a scopi insopprimibili, quali gli armamenti bellici, di cui gli Stati avessero programmato la dotazione.

Questo principio si estese via via anche alle materie destinate alla fabbricazione di beni di uso e consumo normale: secondo quanto constatiamo per la lana, la quale ha attratto l'attenzione degli uomini d'affari — che già nel XIII secolo avevano moltiplicato il loro impegno nello studio dei fenomeni cui si dedicavano — dato il largo impiego che essa aveva, riparando sia dal freddo, sia dal caldo. Ho potuto accertare, da osservazioni ripetute su varie provenienze di lana verso l'Italia e, quindi, su varie qualità, che, fatto uguale a 100 il costo del vello alla tosa della pecora,

quando esso ricompariva nel panno ultimato, alle soglie dell'abbigliamento, il suo costo andava ad inquadrarsi in un valore globale di 700 (considerando lane di pregio medio, e quindi, panni di pregio medio): e pertanto, se il prezzo del trasporto avesse inciso per il 7 % sul costo della materia prima, riferito al prodotto sarebbe equivalso appena all'1 %.

Questa circostanza segna un primo passo — che non esito a dire gigantesco — verso la circolazione totale dei beni. Ed esso rappresenta un primo, cospicuo frutto dell'opera del grande mercante, il quale indagava e studiava ogni fenomeno, via via riconducendolo ai suoi obiettivi, che si identificavano — al pari di oggi — nell'arricchimento crescente del suo repertorio e nella conquista di mercati sempre più numerosi e lontani.

Ritornando per un momento ai beni « ricchi », segnalerò — per quanto sia superfluo — che essi consistevano nell'ampia classe delle spezie e droghe, fra cui le sostanze medicinali; vi aderivano lo zucchero e lo zafferano: insomma, quelle sostanze che in grande misura servivano a perfezionare i cibi. Nel novero erano compresi i drappi serici (che una volta venivano soltanto per le strade del Medio Oriente e che dal XIII secolo conobbero la sorgente lucchese, rimasta l'unica del Duecento, almeno sino alla seconda parte del XIV secolo), i profumi e così di seguito. Tutti prodotti, essi pure, offerti dall'Oriente o dal Medio Oriente e che defluiscono verso Occidente attraverso gli empori e i porti siti fra il Mare d'Azov e il Delta del Nilo, ai quali l'Occidente dà in contraccambio — per molto tempo unica contropartita dominante — il panno di lana prodotto in Fiandra e in Brabante con lana inglese, che era di gran lunga la migliore.

Ripeto che la circolazione degli altri beni è limitata: non verificandosi che per quantitativi irrisori e su pochi itinerari, delineando nel destinatario — il consumatore — una condizione di privilegio, vale a dire la facoltà di acquistare ogni cosa, quale ne sia il costo principale ed accessorio; oppure, quando si tratti di un impulso particolarmente impresso al bene dal mittente (colui che offre i beni stessi in regalo, a persone di riguardo, quali sovrani, principi, ecc.). A quest'ultimo proposito, dirò che, se noi indugiassimo nel prendere in esame qualsiasi movimento di beni — anche consistente in fievoli rivoli occasionali — vedremmo in movimento tutti i beni e su molti itinerari; ma noi dobbiamo considerare il commercio — e perciò, risalendo da esso, la produzione; così come, andando oltre il corso di esso, il consumo — soltanto quando si tratti di volumi apprezzabili e tali che la loro destinazione comprenda tutte le classi sociali, fino alle meno abbienti:

e ciò segnatamente per le sostanze povere, le quali, infatti, dovrebbero poter pervenire agli strati poveri della popolazione.

Non è assolutamente da prendere in considerazione — per una storiografia economica e sociale seria e fondata — la circolazione, la distribuzione e il consumo di beni che siano eccezionali, anche e soprattutto, nella loro conclusione, appunto, del consumo. Così — mi permetto di precisare — la storia della circolazione e del consumo del vino non può essere ... imbevuta dalla constatazione del consumo che a Roma faceva il Papa del vino del Casentino o del vino della Penisola Sorrentina: giacché, in tal caso si trattava di omaggi, per i quali nessun conto avevano il costo di produzione, quello di circolazione e quello di distribuzione, in un sistema di costi, di valori e di consumi, che, riferito al Papa, era infatti, eccezionale, privilegiato.

La documentazione più appropriata — quella rappresentata dalle scritture di ogni sorta redatte dagli stessi operatori economici, quasi in concomitanza delle loro azioni — è abbondantissima (specialmente qui in Toscana, che serviva la causa dell'informazione del mondo intero, mano a mano conosciuto) e solo in piccola misura è stata utilizzata. Essa permette di concretare giudizi compiuti e definitivi su due momenti che esprimono efficacemente il passaggio da un mondo « antico » a un mondo « moderno », in questo campo del commercio, che — ripeto — rispecchia allo stesso tempo momenti e motivi significativi della produzione e del consumo dei beni.

Anche se per la prima metà del Trecento i documenti sono rari, alcuni di essi sono molto eloquenti e mi hanno permesso un « aggancio » con l'epoca successiva, che è rappresentata dai 20 anni a cavallo del 1400.

Dalle deliberazioni del Senato veneto — con le quali avveniva l'incanto delle galee della navigazione di Stato — ho appurato, per gli anni attorno al 1332, una marcata rigidità delle tariffe, ad esempio nelle comunicazioni con il Mare del Nord (con il porto di Bruges e con Londra): si tratta di tariffe indipendenti dal valore del bene e che segnano un campo di oscillazione assai angusto, andando da 1 ad appena 2. Così, lo zucchero — sostanza mediamente ricca — superava quel tragitto pagando un nolo soltanto doppio di quello spettante ad una materia molto povera, il guado (o pastello): mentre i valori rispettivi dei beni erano 1200 e 60 (per la stessa unità di peso cui sono riferiti i noli). Una sperequazione, dunque, sensibilissima!

Nel campo dei prodotti dell'agricoltura — tutti poveri, salvo alcuni che menzionerò — questo *status* nei noli è ancor più pregiudizievole. Inoltre, per molti di essi è da tener presente la circostanza della deperibilità e, quindi, la impossibilità di superare lunghe distanze: sempre contenendomi nella impostazione del problema testè accennata, giacché, diversamente, con un « fante » celere e nella stagione invernale, frutta e verdure fresche della Campania potevano raggiungere il Papa a Roma o il Signore mediceo a Firenze.

Questa condizione delle tariffe di trasporto ha determinato — sin da quell'epoca — la fioritura di produzioni in tutti i luoghi, là dove l'ambiente naturale lo consentiva, è ovvio: cercando di impiantare e alimentare la produzione stessa in aderenza al consumo dei beni, in maniera che il segmento della loro circolazione venisse ridotto al minimo. Ed è per questa ragione che varie produzioni noi le ritroviamo in tante zone: così, a cominciare dall'allevamento — in ispecie quello ovino e bovino — i cui frutti (l'ho accennato) servono anche all'abbigliamento; fra i prodotti agricoli, seguono la stessa sorte — della localizzazione della produzione in funzione del consumo e reciprocamente — l'olio d'olivo e il vino, che, pur non essendo estremamente poveri, devono sopportare, per la loro circolazione, il peso e l'ingombro dei fusti.

Nelle storie locali, ogni cittadina e persino ogni borgata si adorna del blasone di una produzione vinicola remota, per continuare nelle esemplificazioni del vino, cui il Convegno intende prestare attenzione. Ma, a parte il fatto che la nostra indagine deve seguire questi prodotti per appurare il raggio della loro circolazione e distribuzione, è da tenere presente un altro fattore: quello della loro resistenza all'invasione sulla stessa piazza degli analoghi prodotti, quando ne è stato reso possibile il movimento.

Ancora sul terreno vitivinicolo, riferisco come, appena fuori dalle mura delle città — di quelle città così vigorosamente rinate fin dal Mille — attorno alle ville che gli uomini d'affari vi erigono, ci si adoperi a soddisfare le esigenze dell'alimentazione propria e dei dipendenti (senza ritornare a forme di economia chiusa, è evidente), disponendo e intensificando le colture: e quella del vino occupa una posizione eminente, giacché, elevandosi il tono dei consumi, esso vi assorbe via via una porzione apprezzabile. Anche la popolazione, diciamo così, comune, della città, nell'accresciuto benessere, richiede sempre più questa bevanda, suscitando

produzioni, le quali, a causa di quei freni e limiti, non possono localizzarsi lontano.

Analogamente si verifica per l'oliveto, seppure questa coltura sia più esigente, in fatto di natura delle terre, di altitudini, ecc.

Negli ultimi anni del '300, per i quali si è voluto parlare di inizio di decadenza pur non essendo stata neanche sfiorata la copiosissima documentazione esistente, si determina, invece, l'affermazione piena dei più spiccati tratti di modernità in tutti gli istituti economici principali: nascono allora la banca moderna, l'assicurazione commerciale moderna, gli istituti di diritto commerciali moderni, i trasporti moderni (per questi ultimi anche se non è stato introdotto il motore a vapore, a scoppio o elettrico, nelle vie marittime e nelle vie interne). È il periodo in cui il mezzo di trasporto si apre a tutti i beni (e alle persone, di cui qui non devo riferire), nel senso economico: cioè, con la possibilità, per ogni merce, di superare qualsiasi itinerario e per qualsiasi volume, senza che il costo del servigio ne accresca il costo di origine in maniera da avvicinarlo troppo, o addirittura da eccedere il ricavo reintegratore. Non è chi non veda come le conseguenze di tutto ciò, oltre che nei riflessi del consumo, agiscano sui fenomeni della produzione, facendo dileguare quella soggezione e corrispondenza biunivoca tra produzione e consumo.

Che cosa accade in quell'intervallo di tempo (che possiamo far cominciare all'incirca nel 1380) nei trasporti, i quali rappresentano un accessorio, rispetto all'atto principale dello scambio? Nell'epoca, si è compiuta una autentica rivoluzione, non tecnica (quale sarà quella determinata dall'avvento del motore): una rivoluzione in senso economico, per la quale le tariffe di trasporto, dalla loro condizione di estrema rigidità (di cui ho fatto menzione), vengono rese elastiche e variate. Precisamente, di esse si opera la differenziazione, cercando di farle aderire il più possibile al valore dei beni: applicando, insomma, quel principio che chiamiamo della *discriminazione dei prezzi* e che informa la struttura attuale delle tariffe di trasporto.

Se riprendiamo ancora quei beni viaggianti nelle galee veneziane del Mare del Nord, avvertiamo che alla fine del XIV secolo i relativi noli si presentano su un campo di variabilità come da 1 a 11. E, quel che è più notevole, si è accorciato di molto l'intervallo di variabilità dell'incidenza dei costi di trasporto sui valori dei beni stessi: mentre prima esso variava come da 1 a 11,50, nell'epoca posteriore si è ridotto, scendendo l'estremo superiore a 2,30. A questo proposito, la posizione ideale sarebbe costituita

da una variabilità zero, che non è conseguibile se non con noli *ad valorem*, assolutamente non applicabili; comunque, la contrazione rispetto allo stato antecedente è notevolissima.

Grazie a queste tariffe finalmente strutturate — e secondo i caratteri del sistema odierno — fu aperta ovunque la circolazione a qualsiasi bene. L'analisi, che ho potuto basare su 5.000 atti di trasporto marittimo lungo i più importanti itinerari, rivela la presenza di tutte le merci; e per quelle di cui è offerto il dato peso (unica base di valutazione dei noli) ho constatato un intervallo di variabilità che va da 0,50 (per il piombo) a 248 (per il filo di seta, mentre mancano i ben più preziosi drappi serici, di cui non è mai riportato il peso): vale a dire, una oscillazione come da 1 a 500.

Questo il momento fondamentale che bisogna conoscere per potere intendere lo sviluppo dei fatti produttivi, dei fatti mercantili, dei fatti di consumo e in genere di tutto il sistema economico. Ecco, finalmente, la modernità — la piena attualità — nel terreno dei trasporti, e quindi, il loro autentico progresso: che, infatti, vuole significare la accessibilità sempre maggiore di tale servizio ai beni (ed alle persone).

È da notare che, al contrario di quel che si è verificato per altri fenomeni storici, questo dei trasporti lo possiamo con certezza ancorare cronologicamente: qualche lettera della fine del Trecento rivela la resistenza di taluni armatori ad accogliere le tariffe differenziate che propongono i mercanti, i quali controbattono che ormai « così si costuma » e, infine (nei primi anni del secolo successivo), si parla addirittura di « capitoli », cioè, accordi scritti, che hanno sanzionato la consuetudine. La resistenza da parte degli armatori, la incertezza nel mercato dei noli e le imposizioni che intendono fare i mercanti provano che quelle tariffe erano di recente creazione.

La norma si è concretata con precedenza nella navigazione, giacché l'unità di servigio prodotto è più ampia e offre il destro ad accogliere un assortimento maggiore di merci, fra i cui noli divergenti è possibile la compensazione e la riduzione ad una misura media, che è quella che l'armatore anteriormente pretendeva; per di più, le considerazioni di quest'ultimo finiscono con lo spaziare nel tempo, sì che la unità di servigio contemplata viene di molto dilatata, manifestandogli l'esperienza come in un buon tratto di tempo egli trasporterà anche quei beni ricchi, che lo remunereranno del divario negativo tra il nolo medio e i noli bassi.

Poi, il principio si diffonderà nelle vie interne, cominciando da quelle

acquee, fluviali e lacuali; infine, nelle strade terrestri, praticate da muli e da carri: prima ancora della metà del XV secolo esso sarà generalizzato, almeno in Occidente, e condurrà ad un altro grandioso risultato: la rinascita di tante comunicazioni interne fra il Mediterraneo e il Mare del Nord — ma questa volta con forte intensità — al cui sviliamento aveva dato un colpo decisivo l'apertura della via marittima di Gibilterra, che aveva ridotto considerevolmente il prezzo dei trasporti, nonostante il percorso fosse più lungo.

Per rimanere ancora nelle vie marittime, questa innovazione ha determinato un progresso incalcolabile nel naviglio: sollecitando l'aumento del numero delle navi e la portata di ciascuna di esse (si passa dalle 400 tonnellate di una volta, che erano però piuttosto rare, a 1600 di portata in peso); si accresce la regolarità e la frequenza, accentuando in tal guisa (oltre che con il maggior numero di navi disponibili) la capacità d'insieme del servigio, da cui promana una riduzione generale del costo di trasporto e quindi dei noli, i quali ultimi avevano già beneficiato del loro riassetto — o, meglio assetto — proprio di un sistema mercantile efficiente.

La conquista della viabilità marittima ha reso i beni, direi, più snelli — sempre in senso economico — e li ha messi in condizione di superare pure percorsi terrestri, con addentramenti abbastanza profondi: sollecitando l'applicazione del principio anche in questa sfera, secondo l'accenno dato. E allora, fra i tanti beni che noi vediamo in movimento, compaiono finalmente i prodotti stessi dell'agricoltura.

Questa conquista è dovuta ai grandi mercanti. Le loro vaste aziende, disponendo di abbondanti capitali — ed alcune di esse consorziandosi —, riuscirono a far circolare contemporaneamente gran copia di merci, mediante noleggio di una o più navi, per lunghi viaggi o per lunghi tratti di tempo. Così, il costo di trasporto veniva ad esprimersi in loro mani in una somma unica (il prezzo del noleggio della nave), la cui ripartizione essi medesimi decidevano e la effettuavano in vista delle esigenze dello scambio dei beni, gravando maggiormente quelli ricchi e meno quelli poveri. Questi operatori, che ambivano a primeggiare nei mercati ove si presentavano — e il dominio si determina quando essi vi giungono con prodotti nuovi e facilmente collocabili —, si accorsero allora, potendo dominare anche l'atto della navigazione, che veniva loro consentito di incrementare il repertorio con i beni non pregiati.

Un esempio è molto eloquente e concerne proprio i prodotti agricoli.

Il riso — sostanza piuttosto povera — che dal XIII secolo (e forse da prima, essendovi stato introdotto dagli arabi) si produceva nella regione a sud di Valenza, non poteva andare nei pur doviziosi empori del Mare del Nord (e in Italia), neanche per le vie marittime, se non per fornire le mense del Re d'Inghilterra o del Sovrano di Fiandra. Ma, dagli ultimi anni del Trecento lo vediamo scaricare sulle banchine de l'Écluse (il porto di Bruges), di Southampton, di Londra, ecc.; e, per di più, forti quantitativi proseguono da Bruges sotto l'azione dei mercanti « alemanni » (o, genericamente, « germanici », per adoperare il termine di Henri Pirenne), per la distribuzione nei paesi della Germania settentrionale e di quelli scandinavi e baltici, sino a Novgorod.

Giunti a queste conclusioni — ripeto, della apertura del commercio a tutti i beni: della instaurazione del vero e proprio commercio di massa — lo studio sul commercio del passato potrebbe ritenersi concluso, per qualsiasi classe di beni. Ma così non farò io, essendo necessario guardare più da vicino le merci messe in programma per questa relazione e riportarci a ritroso — almeno per le linee generali — ai momenti della produzione.

Ho già accennato che con queste ampie possibilità di movimenti mercantili si rompe il relativo equilibrio fra produzione e consumo dei vari luoghi (con l'esiguità del segmento intermedio, della circolazione e distribuzione): aggiungo, adesso, che i beni affluenti da luoghi diversi rappresentano un metro con quelli locali, operando una selezione: si appureranno le attitudini e dove esse saranno riconosciute modeste si compirà mano a mano la scomparsa o rarefazione delle produzioni, per far posto ai beni provenienti da fuori. Questa è l'azione inesorabile che spetta alla mercatura, nei riguardi della ubicazione delle produzioni.

Offrirò, anzi, una esemplificazione sotto questo profilo, occupandomi del vino in Toscana.

Raccogliendo l'attenzione sui beni del nostro gruppo, comincio con l'osservare che alcuni di essi si trovano ancora, per così dire, in difficoltà. Così tra i cereali — a parte il grano, di cui ho già detto — l'orzo, al pari di tutti gli altri minori, circola già abbastanza alla fine del Trecento. La Toscana era un grande importatore di orzo (come di grano) e lo traeva massimamente dalla Provenza e ancor più dalla Linguadoca (per esempio da Agde e Leucate). Il grano — accennerò anche a questo bene — veniva in primo luogo dalla Sicilia, con imbarco da tutti e tre i lati del triangolo costiero; meno, dalla Puglia e meno ancora dalla Maremma — oggi detta

livornese — alle spalle di Vada e di Cecina e da quella grossetana, portato al mare sull'Ombrone e sull'Albegna (si può dire che tutti gli approdi a sud di Livorno e fino a Porto Santo Stefano contribuivano all'esportazione di questo cereale, convogliandolo su Porto Pisano o addirittura per risalire l'Arno sino al porto cittadino di Pisa, « fra' due ponti »); la Linguadoca e la Provenza davano il maggiore getto forestiero, seguite dalla Barberia — vale a dire, l'Algeria e il Marocco di oggi —, dalla regione di Tortosa e, più raramente, dal Portogallo e dalla Turchia.

Il riso, fino a quasi tutto il Quattrocento, proveniva soltanto dalla zona di Valenza (l'Italia non lo coltivava), con esigue infiltrazioni di quello del Medio Oriente. Lo vediamo diffondersi dappertutto nella Penisola e nelle isole nostre e molto di più in Toscana, dove aveva ben presto fatto presa nei ricettari e nei « menu » delle famiglie facoltose e via via anche di quelle meno abbienti.

Nelle lettere dei mercanti ho incontrato talvolta il ricordo della cottura del riso in combinazione con prodotti della caccia: risotti succulenti, quindi, anche perché ben nutriti di spezie e di droghe. Le risaie appariranno in Italia all'inizio del '500, in Lombardia.

Nel campo delle verdure e dei legumi la circolazione è assolutamente limitata, appunto per l'impossibilità di conservare beni di tal genere, tranne quelli essiccabili. Vediamo così i fagioli toscani, i ceci, i piselli e le fave andare un po' lontano, senza superare, comunque, l'Umbria e il Bolognese; talvolta prendono la via del mare, per la Liguria, traendo profitto dagl'intensi rapporti disimpegnati dalle unità navali della Riviera di Levante e anche di Ponente. Ma non si può parlare di commercio interregionale di questi beni.

Anche fra le colture arboree, i prodotti freschi circolano moderatamente: così mele e pere e molto meno le prugne e le ciliegie, come è facile immaginare, mentre i marroni appenninici e dei rilievi centrali della Regione (così, dall'Amiata) si incontrano di sovente in tutte le città principali. Ma si può parlare di commercio frutticolo appena per gli agrumi, che si producevano anche in Toscana: come è oggi, nella striscia costiera da Pisa al fiume Magra. Se ne importavano dalla Provenza e dalla Liguria; non ancora affermati, per tutto il XV secolo, quelli della Calabria-Sicilia.

Frutta molto in auge nel tardo Medioevo erano i melaranci ed i melograni, che fiorivano tra Arezzo e Pisa e fra Pistoia e Grosseto.

Un posto tutto a sé — addirittura nel grande commercio internazionale — era tenuto dalle frutta secche: da un lato, i fichi, per i quali già eccellevano Carmignano (sul Montalbano) e Narni, che, offrendoli più pregiati e abbondanti, li faceva conoscere in tutta Italia ed oltremare; da un altro, le noci (comuni a tutti i luoghi) e le nocciole, che, però, venivano massimamente dalla Campania.

Sulle mense di Toscana — e in tutta Italia — erano abbondanti i datteri di Maiorca, Alicante e specialmente della Barberia; e l'uva passa di Alicante e soprattutto di Malaga (che davano anche fichi pregiatissimi), le quali zone avevano via via preso il sopravvento su quelle di origine del Medio Oriente, almeno nella rete dei traffici dell'area compresa ad ovest dell'Appennino.

Segnalerò che il termine compendioso, per tali fichi ed uva, era quello puro e semplice di « frutta », intendendosi, con ciò, altresì il particolare del loro stadio secco.

Anche la « frutta » è stata diffusa nella Spagna mediterranea dagli arabi. Ma la coltura più rilevante, che ha seguito questi spostamenti dall'Oriente all'Occidente — dopo un lungo periodo di trapianto e ambientamento nel Medio Oriente — è quella della canna da zucchero, che intanto aveva ampiamente fruttificato attorno a Damasco (lo zucchero detto « domaschino ») e attorno al Cairo (lo zucchero « bambilonio », dal nome che aveva allora tale città), quello di Tripoli di Soria ed altri minori; poi, nel trasferimento predetto, una tappa considerevole fu compiuta a Cipro ed in Sicilia; Malaga, infine, riuscirà a rivaleggiare con tutti i prodotti levantini e realizzerà un tipo « povero », che la struttura nuova delle tariffe farà circolare indirizzandolo al consumo delle classi meno facoltose. Farò notare, di inciso, che la corsa verso ovest di questa coltura proseguirà, entrando nell'Atlantico: nelle Azzorre e nelle Canarie e, da ultimo, nelle Antille e nell'America Centrale.

La Toscana — torno ad insistere, essendo nel suo insieme la regione dai consumi del più alto livello qualitativo — importava largamente questo bene per le numerose vie che confluivano al centro di essa: gli zuccheri levantini, che risalivano l'Adriatico, per tutti i porti compresi tra Venezia ed Ancona; gli stessi, con l'aggiunta di quelli di Malaga e della Sicilia, attraverso tutti i porti compresi tra Genova e Talamone (il porto di Siena, sul quale Firenze ripiegava ogni volta che le veniva impedita l'utilizzazione

di Porto Pisano). E troviamo anche lo zucchero più modesto — quello di terza qualità — proveniente, da Malaga, secondo l'accenno dato.

Prima di passare alle colture arboree più rilevanti — l'olivo e la vite — darò uno sguardo all'allevamento. La circolazione di bestiame vivo era piuttosto rara, almeno sulle lunghe distanze. Constatiamo il movimento di buoi da macello soprattutto dalla Sicilia e dalla Campania verso Roma e la Toscana, dalla fine del Trecento; la Toscana ne riceveva particolarmente dalla Sardegna, essendo stati ripresi con una certa frequenza ed intensità i rapporti fra le due regioni, che si erano interrotti, come è noto, dopo il 1326, allorché la Sardegna venne sottomessa dagli aragonesi.

All'inizio del Cinquecento rileviamo le prime esportazioni di carne dalla Toscana, a nord dell'Appennino e, via mare, in Liguria. È questo un traguardo notevole, perché significa il perfezionamento nell'allevamento toscano e la sua affermazione nelle regioni (compresa la Lombardia), che nei tempi a noi vicini hanno avuto ed hanno un grande rilievo su questo terreno.

Più importante è la circolazione del prodotto morto — della carne macellata —, che, però, deve essere conservata: il che si effettuava o con la salagione semplice o con l'affumicamento. Trattasi di un commercio piuttosto consistente per la carne bovina e di montone, con provenienza prevalente dalla Linguadoca e dalla Provenza (ricchissima era la regione attorno allo Stagno di Berre, a nord-ovest di Marsiglia, e un po' in tutti gli altri paesi che circondavano questo porto), come pure dalla Campania; e da questa regione, e ancora dalla Provenza, il suino, specialmente affumicato. Vi è, poi, la carne lavorata: un altro prodotto nel quale eccelle la Campania, alimentando correnti continue, in mano di mercanti napoletani, salernitani, amalfitani, di Torre del Greco, ecc., che vanno a Pisa a piazzare i loro salsiccioli, assieme alla sugna ed in più il formaggio. Dal dovizioso emporio pisano tutti questi beni si diffondono nella Toscana ed oltre, nelle zone che essa serve abitualmente, quali l'Umbria e l'Emilia (per rimanere a quelle adiacenti).

Quanto al formaggio, diffuso dovunque come la vite, vale pressappoco quello che ho detto del vino: e cioè, che ogni località ha legato il suo nome ad una qualità propria. Ed è per questo che, se noi oggi indaghiamo al disotto della coltre distesa dai formaggi dei grandi produttori, ne troviamo di tipici quasi in ogni cittadina. Già dal Trecento, nel Senese si facevano i « marzolini »: che avevano richiesta persino da Bruges, cospicua metro-

poli del Mare del Nord. Sono questi i formaggi più affermati d'Italia, dopo i caciocavalli della Sicilia, Calabria e Campania e dopo il parmigiano: i quali tutti sono presenti nell'intera Regione toscana.

Dovrei riferire anche dei prodotti della pesca, per i quali, a maggior ragione, vale l'esigenza, davvero invalicabile, della conservazione. Sorprendiamo, tuttavia, una estesa circolazione di pesce fresco nell'Italia settentrionale, proveniente soprattutto dai laghi di Garda, di Como e di Lugano; nell'Italia centrale, il getto del Trasimeno e del Bolsena aveva un raggio minore. Comunque, al Trasimeno, operava, dall'inizio del XV secolo, un vasto organismo — la « Compagnia del Lago » — che faceva capo ai monaci benedettini di San Pietro di Perugia, e la quale riforniva di pesce fresco persino Firenze e Roma. Eccezionalmente, qualche cesto di anguille del lago di Bolsena arrivava a Firenze, mentre ne erano frequenti le discese a Roma.

Il pesce conservato è pervenuto a raggi di movimento considerevoli. Non sto a dire del merluzzo e, ancor più, delle aringhe, che vengono dal Mare del Nord o dalle coste della Bretagna e nel Mediterraneo fanno capo a quasi tutti i porti, addentrandosi poi anche profondamente (almeno per le ... profondità della nostra Penisola). Mi sia consentito di interporre la notizia che alcune volte, nelle loro lettere, i mercanti danno suggerimenti circa i vini da bere sulle aringhe affumicate: vini forti e molto freddi; bianchi, beninteso. Talune zone d'Italia sono davvero ragguardevoli per la produzione del pesce conservato: e fra esse primeggia la Sicilia, con le sue tonnare di Trapani (e isole antistanti) e di Solunto; ve ne sono altre minori anche sullo Ionio e persino nella Calabria tirrenica. Le tonnare erano assai più numerose di oggi; ma quelle della Sardegna si faranno evidenti soltanto nel tardo Quattrocento.

A parte la Spagna meridionale ed il Portogallo, con i loro pesci azzurri, le sardine, le acciughe e gli sgombri — e con copioso tonno — la regione di gran lunga più produttiva è la Provenza, che ricava il pesce abbondantemente dallo Stagno di Berre e dalle località situate all'uscita, come Martigues: e Marsiglia è il più grande porto all'esportazione di pesce conservato.

Il tonno e la tonnina non venivano affidati — secondo il costume odierno — all'olio; ma alla salamoia, oppure si essiccavano e salavano.

La tonnara toscana (dell'Elba) si fa efficiente dal XV secolo e serve assai bene il consumo toscano; altri tonni (persino freschi) vengono dalla

Liguria e molto probabilmente da quel suo tratto di mare al largo di Camogli.

Per ritornare ai veri e propri prodotti dell'agricoltura, è ovvio che lascerò in disparte quelli che servivano all'industria tessile (il cotone e il lino, con il gelso) e le sostanze tintorie (come il guado o pastello, l'erba ceretta e la robbia).

I beni di primo piano, cui si era aperta una vasta circolazione, erano l'olio e il vino.

L'olivocoltura in Toscana era diffusa dappertutto come oggi; ma, a differenza di oggi, molto più ristrette erano le varie zone che essa copriva. L'olio della Valdinievole, quello del Montalbano, del Senese, del Chianti, dei Colli pisani, della Lucchesia, della Versilia e via di seguito avevano già rivelato la loro ottima qualità; ma la limitata produzione era ben lontana dal soddisfare il fabbisogno della regione, sì che le esportazioni erano piuttosto rare ed avvenivano soltanto nel particolare caso di ordinazioni personali (quali quelle di filiali di aziende nostre all'estero). Pertanto, ecco l'apertura a cospicue importazioni di olio, che più di sovente e copiosamente vediamo provenire dalla Provenza, da quelle regioni ove sussistono tuttora oliveti meravigliosi: il grande centro di questa raccolta era Ollioules e gli imbarchi avvenivano nella vicina Tolone, a Hyères e precipuamente a Sanary-sur-Mer, che si è rivelato uno dei maggiori porti all'uscita dell'olio, in tutto il Mediterraneo. Ricompare la finitima regione della Linguadoca, che offriva questo bene attraverso il suo porto principale (Aigues Mortes) o la più volte ricordata Leucate. Ho incontrato in Toscana anche l'olio andaluso e, più raramente, quello portoghese.

Fra gli olii italiani prevale nettamente in questa Regione quello detto « lorino » (non sono ancora riuscito a stabilirne l'origine), il cui mercato e porto di imbarco era Gaeta. Piuttosto pregiato, esso raggiungeva anche gli empori del Mare del Nord. La Puglia è quasi assente in Toscana, indirizzando i suoi frutti soprattutto a Venezia e da lì, nella adiacente Pianura Padana; forti partite prendevano, poi, la via del Levante.

Se i quantitativi di olio toscano erano esigui, molto apprezzabile ne era la qualità: secondo la constatazione permessami dai prezzi di mercato, che sono i più attendibili. Sulla piazza di Firenze l'olio toscano registra un valore che supera del 30 % quello dell'olio della Provenza; del 40 e talvolta del 50 % quello dell'Andalusia; mentre nei rispetti dell'olio gaetano la supremazia è definita dal 15-20 % appena.

La coltura ha cominciato ad estendersi dalla fine del Trecento, quando i grandi mercanti, destinando una buona porzione delle loro ricchezze agli investimenti terrieri, si adoperavano per renderli produttivi: procedendo, innanzitutto, alla bonifica dei terreni — non tanto a quella di ordine idraulico, quanto a quella di disboscamento — per fare avanzare sui leggiadri colli le varie colture, tra cui l'olivo e la vite, promiscuamente con cereali ed alberi fruttiferi. Tutto ciò possiamo studiare, proprio per quell'epoca — come al solito — attraverso la documentazione esauriente del mercante pratese Francesco Datini. Egli acquista appezzamenti diversi nelle vallate della Marina e del Bisenzio: e noi, standogli dappresso mediante la contabilità ed i carteggi che ci ha lasciato, vediamo fiorire le coltivazioni: ad un certo punto, poi, assistiamo alla esuberanza nelle sue cantine dei relativi prodotti: i quali, allora, prendono la via del mercato, non sempre quello cittadino. Insomma, nelle mani del mercante, ben lungi dal ristagnare, i suoi capitali, quando sono convertiti in terreni, ne determinano la valorizzazione insieme ad una straordinaria animazione ed impulso al commercio dei prodotti agricoli.

Il vino è un altro dei beni che, secondo gli accenni offerti, ha largamente beneficiato della « rivoluzione » nei trasporti. Antecedentemente, nel Mediterraneo, circolavano — e non frequentemente, non copiosamente — soltanto i vini di alto tenore alcolico (che, per giunta, erano meglio conservabili e idonei a sopportare il viaggio) e di altissimo pregio: quali i vini egei (arrivano sino a Cipro) e il vino libanese, che prendeva nome dal luogo di esportazione, Tiro, per il quale ho accertato il più alto valore fra i molti incontrati in un periodo di due secoli. Si pensi che esso era dieci volte superiore a quello di un ottimo Chianti o di un ottimo Montecarlo (quest'ultimo, bianco).

Vi era poi la famosa Malvasia, originaria di Monenvasia, nel Peloponneso sud-orientale; ma che si produceva principalmente a Creta e, poi anche a Rodi e nelle isole minori. Il suo prezzo si avvicinava a quello dei vini di Tiro.

Nel Mediterraneo ci possiamo imbattere — sempre nei decenni iniziali del Trecento e fin oltre la metà — in qualche vino particolare, come la vernaccia delle Cinque Terre (che si esportava massimamente da Corniglia), un vino liquoroso che si ritrova oggi sotto il nome di *Sciac-trac* e che si avvicina piuttosto al vinsanto, che non alla vernaccia sarda e tanto meno alla vernaccia di San Gimignano (ed a quelle marchigiane, le quali, oggi

sono addirittura rosse e frizzanti). La Spagna non si era ancora affermata con i suoi vini: ne sono stati importati vari « assaggi » in Italia e in Fiandra; ma sono stati quasi sempre respinti. In Occidente, il grande produttore ed esportatore di vini era la Francia, impegnata soprattutto nel collocamento in Inghilterra e nella Fiandra — con fuoruscita attraverso Bordeaux e La Rochelle — con il getto dai nuovi vigneti — detti, infatti, del sud-ovest —, che avevano preso il posto della viticoltura altomedievale, situata a nord-est, là dove oggi è scomparsa quasi del tutto: il trionfo dei vini forti meridionali, a dire del grande storiografo del vino francese, Roger Dion. I vini francesi che hanno conosciuto l'instradamento italiano appartengono ad un'ulteriore zona: quella di sud-est, che dà moscatelli gustosi dallo Hérault (fra cui Lunel, tuttora rinomata) e dalla Provenza, favorevolmente accolti in Toscana (e in Liguria).

Nelle navi in servizio costiero — che tuttavia poteva essere abbastanza lungo — incontriamo taluni vini anche all'inizio del Trecento: sono quelli robusti e pregiati (con un valore che arriva quasi a 2/5 di quello registrato per i vini levantini), che la Calabria manda a Napoli e a Torre del Greco, da cui sono riesportati sino a Pisa ed a Firenze. Si tratta dei « grechi », per i quali Tropea è stata il maggiore porto di defluenza. E quando verrà introdotta la discriminazione dei noli, da Tropea, per la prima volta, i vini italiani andranno nel Mare del Nord e in quella Nazione, la Spagna, che sotto questo aspetto dal Cinquecento comincerà a recitare un ruolo di primissimo piano. Nei documenti constatiamo dei carichi persino di 1200 botti, diretti a Maiorca, a Barcellona, a Valenza, a Bruges e a Londra, ripetendosi abbastanza frequentemente. Nelle correnti che fanno capo a Napoli (che si è rivelato un grande mercato vinicolo), vi è un apporto di vini dell'entroterra campano, specialmente delle zone di Avellino e Benevento (anche oggi apprezzate, seppure di rado i suoi prodotti raggiungano l'onore della bottiglia, che è divenuta — e giustamente — il veicolo più efficiente per diffonderne la cognizione e il consumo). Gli altri « grechi » — quelli pugliesi — vengono indirizzati alle zone adriatiche, compresa la sponda adriatica.

Anche la Sicilia manda i suoi vini in Toscana. Dalla Corsica, poi, e ancor più dalla vicina Elba, è assiduo il convogliamento di botti di squisiti vini (di pregio superiore, talvolta, ai « grechi »), con agili navigli chiamati le « barche dei corsi che portano il vino ».

Dalla Liguria affluiscono in Toscana, oltre alla rammentata vernaccia,

anche il vino comune delle Cinque Terre, il S. Margherita e il Coronata (così ci spostiamo al centro dell'arco ligure) e perfino dalla zona di San Romolo (oggi Sanremo), trattandosi evidentemente, in quest'ultimo caso, del « vermentino ». Nessun vino viene dalle regioni transappenniniche per l'intero Quattrocento; ma, ciò nonostante, i vini « forestieri » che adornano le mense in Toscana sono presenti in buon numero e tutti di alto livello qualitativo.

Spostandoci a considerare la produzione di questa Regione, una prima constatazione di insieme si fa strada e ci richiama alla situazione appurata relativamente all'olio di oliva: malgrado che molte zone si siano messe in evidenza con eccellenti prodotti, l'aumentato fabbisogno non trova soddisfacimento e le esportazioni sono quasi insignificanti, almeno sino al tardo secolo XV.

Per il vino, ancora più che per l'olio, la produzione è diffusissima. Molto interessante è un documento — da me pubblicato qualche mese fa, nella Rivista della Camera di Commercio di Firenze [*ivi*, pp. 31-96, *n.d.c.*] — che permette di conoscere un gran numero di località: mi riferisco ad alcune pagine del Catasto rilevato dalla Repubblica fiorentina nel 1427 e che ne riguarda l'intero territorio, dove, perciò, non rientravano ancora l'attuale provincia di Siena (se non per una porzione che aveva di già il nome di Chianti), quelle di Grosseto, di Lucca e anche quella di Pisa, nonostante che tale città fosse stata annessa a Firenze 21 anni prima (la legge catastale prevedeva per Pisa una operazione separata). Comunque, tutte le lacune periferiche rispetto a questo territorio cui rimanda il Catasto fiorentino ho potuto colmarle con l'ausilio di intensa documentazione di indole diversa, che serve ancor meglio il nostro obiettivo, giacché in essa il vino non è considerato quale fenomeno statico — così lo contempla il Catasto — ma quale fenomeno altamente dinamico, permettendoci di seguirlo fino al consumo e di sovente di vederlo operante sulle mense, in stretta aderenza ai cibi.

In quelle pagine vi è l'« estimo del vino al tino », effettuato per ben 106 località, che si dispongono tutte attorno a Firenze, seguendo il senso orario, in questo modo: la Valdisieve, il Valdarno superiore, il Casentino, i Colli aretini, il Chianti, la Valdigreve (zone, queste due, che erano allora distinte), la Valdipesa, la Valdelsa, le Colline pisane, la Valdinievole, il Montalbano, la Piana di Pistoia e di Prato, la Valdibisenzio, la Valdimarina e, più dappresso a Firenze, tutta un'altra serie di luoghi, rappresentati in

alcuni casi appena da una costruzione (così Capornia, sopra Careggi, consistente in una villa: la villa del mercante che tutto attorno a sé aveva voluto praticare le diverse colture, non perché ambisse ad una economia chiusa — all'autosufficienza — ma perché voleva studiare anche i terreni, sondarli e riconoscerne le capacità). Vedendo la funzione di queste ville, mi torna in mente l'opera che ha svolto sul terreno dell'agricoltura il grande mercante — già segnalato a proposito dell'olio — e che qui si ripete assai più vistosamente. E come nell'occasione dell'olio, reputo opportuno richiamare in causa il Datini, che ha moltiplicato incessantemente il numero di botti da lui prodotte, portando i suoi vini delle colline pratesi, a nord ed a sud, in un raggio totale di almeno 40 chilometri (mentre dotava la cantina personale di quasi tutti i vini nazionali e forestieri che circolavano).

Le 106 località or ora annunciate costituiscono un gran numero e stanno ad indicare come l'indagine fosse effettuata con cura e come fosse possibile compiere con fondatezza una differenziazione dei prodotti. Fra di esse, due meritano particolare attenzione: il « Chianti e tutta la provincia » e la « Valdigreve » (che comprende Mercatale a Greve — l'odierna piazza di Greve —, Montefioralle, che è il castello al disopra di essa, Lucolena e Valdirubbiana).

Viene così riproposto il tema della estensione della regione del Chianti nel passato: e vorrei accennare a quando si comincia ad usare questo termine (il più antico impiego l'ho accertato per il 1398: lo dirò fra poco). Non vi è dubbio che il Chianti fosse allora indipendente dalla Valdigreve, precisamente a cominciare da Panzano, ossia dal comune di Greve, che confina, a sud, con quello di Castellina in Chianti: e che, pertanto, il Chianti del Tre-quattrocento era quella porzione — della ben più ampia zona riconosciuta oggi — che rientra al presente nella provincia di Siena, identificandosi con i comuni di Castellina in Chianti, Radda, Gaiole e parte di Castelnuovo Berardenga. Del resto, quella zona era già delimitata politicamente, attraverso la così detta « Lega del Chianti » o « Lega della Castellina in Chianti », composta dai tre « terzi » di Castellina, Radda e Gaiole.

I documenti del concreto scambio e consumo del vino — ben più efficienti del Catasto — hanno rivelato, in una coppia di registrazioni contabili del 1398 della Società Datini di Firenze, che in tale città veniva importato un « vino di Chianti », ma bianco. Accanto alla registrazione di questa corrente ne figurano molte altre di vini provenienti da più luoghi

della Valdigreve, « vermigli » e bianchi. Di conseguenza, fino da quell'anno, abbiamo la conferma che il mercante distingueva bene le due provenienze, di Chianti e di Valdigreve. Può sembrare strano che dal Chianti venisse un vino bianco; ma non si è mai escluso il bianco in quella regione, anche se oggi non beneficia dei pubblici riconoscimenti.

Comunque, il Mercatale a Greve (ripeto, il nucleo centrale della Greve attuale) era uno dei più grandi mercati di vino a sud di Firenze, confluendovi anche i vini del Chianti. Ed è probabilmente per questa ragione, che, ad un certo momento, si è preso a confondere quei vini sotto unico nome: e il nome scelto fu quello di Chianti.

Si pensi che le lettere del Datini, *more solito* riboccanti di particolari anche per questi aspetti, indicano pure le più piccole località, che sono tuttavia piene di significato, quando oggi vi ritroviamo una eccellente produzione: così, il Castello di Uzzano e così la villa di Vignamaggio, dove il suo proprietario (e anche costruttore), il mercante Amedeo Gherardini, riferisce di avervi « imbottato » il vino delle varie terre che egli possedeva tra Montefioralle e Panzano.

Riprendendo le carte catastali, indugerò brevemente sui valori, che sono utili per un raffronto, anche se consistenti in stime, che presentano l'inconveniente della estrema staticità, oltre che dello sfasamento di tempo, rispetto alle evoluzioni del mercato.

A parte i « trebbiani » del Valdarno superiore e di Montecarlo ed i vini « grechi » bianchi della Valdelsa (di San Gimignano, e la vernaccia di San Giminiano, massimamente), di Gambassi e di Montaione, i vini più pregiati sono proprio quelli del Chianti e della Valdigreve.

Con la documentazione commerciale la nostra osservazione può spaziare su un gran numero di mercati e sorprendere il vino da quando viene prodotto, fino a quando è trasportato, e alla sua destinazione al consumo (ho detto che lo sguardo nostro può protendersi sino alla tavola imbandita, allorché se ne realizza l'abbinamento ai cibi). In primo luogo, segnalo che i dati del Catasto sono pienamente confermati, quanto alla comparazione e, quindi, gradazione qualitativa. E ci spingeremo oltre quell'insieme di comuni e borgate, abbracciando Montepulciano, scendendo dall'altra parte, all'Argentario, risalendo — sempre ad ovest — lungo le Maremme e le isole antistanti e sino ad arrivare al Candia lunigiano.

Una delle sorprese si identifica con la Lucchesia, che nel Medioevo ha

rappresentato una regione vinicola tra le più importanti, giacché i suoi prodotti andavano frequentemente a Firenze ed a Pisa, vale a dire, nei più dotati ed interessanti mercati vinicoli della Toscana, e non soltanto di essa. Ben a ragione — mi sia consentito questo giudizio — gli Organismi oggi preposti al riconoscimento dei vini tipici, hanno incluso due esemplari — il Montecarlo e le Colline lucchesi — che emergevano sino dagli ultimi anni del Trecento.

Nelle lettere del Datini avevo letto spesso dell'invio di suoi « fattori » (cioè, impiegati) competenti nel contado di Lucca, per andarvi a reperire vino, specialmente rosso. Talvolta sono menzionate le località (alcune delle quali, avverto subito, non rientrano oggi in provincia di Lucca), come Vellano ed altre nella vallata a monte di Pescia; ma l'insistente menzione di una località — Lunata, sita sulla strada Pescia-Lucca — dove dalle colline scendevano i vini, mi ha sospinto verso le colline stesse: e alfine, consultando i libri delle Gabelle dell'Archivio di Stato di Lucca, ho avuto la fortuna di appurare che quel vino veniva massimamente da San Gennaro (e meno dalla vicina Petrognano). E sono questi vini che vengono inoltrati spesso a Pisa: ove indubbiamente riscuotono la fiducia dei consumatori, se uno di essi ci tiene a sottolineare: « sono tanto buoni, che ne berrebbero gli angeli »!

Montecarlo — sull'ameno colle che separa la piana della Lucchesia da quella della Valdinievole — vide presto affermarsi il suo « trebbiano », che i guongustai di est e di ovest andavano a procurarsi, fin dal 1400, sul posto o a Pescia, che si è rivelata un notevole mercato vinicolo, accentrando i vini della vallata dell'omonimo fiume, quelli delle Colline lucchesi e quelli della Valdinievole (così genericamente denominati o con allacciamento ai paesini di Massa, Cozzile, Colle di Buggiano, Buggiano, Stignano e Montecatini), prevalentemente bianchi.

Il Montecarlo si può classificare, secondo i prezzi determinatisi a Firenze il bianco più pregiato della Toscana, superato raramente da qualche bianco della Valdelsa, fra cui i « grechi », e più specificamente la vernaccia.

A proposito di quest'ultimo vino sono riuscito ad accertare che, contrariamente a quanto ha scritto il Dion, esso non è originario di Malaga o di Alicante, giacché, né l'una né l'altra città — come del resto tutta la Spagna mediterranea — avevano realizzato, almeno per i primi decenni del XV secolo, dei vini apprezzabili (ne ho già fatto cenno). Di inciso, rammenterò che della Iberia, soltanto la parte atlantica, con il Portogallo, esportava

lontano i suoi vini, sino al Mare del Nord e molto più tardi anche in Italia.

La vernaccia di San Gimignano e degli altri centri valdelsani proviene da un vitigno importato dall'Egeo, del tipo, appunto, detto « greco »; termine che, d'altronde, si impiegava per definire comunemente i bianchi pregiati, sangimignanesi e dei dintorni (quando non fossero stati distinti come « trebbiani »).

Ho già ricordato che l'altra vernaccia medievale — quella delle Cinque Terre — era completamente diversa da quella della vallata toscana: i suoi prezzi erano, infatti, doppi dell'altra, perché trattavasi di un vino liquoroso. La terza vernaccia in ordine di tempo ad apparire, la vernaccia sarda, è ancora più tarda ed è probabilmente dovuta all'introduzione nella Sardegna centrale di un vitigno ligure, forse un particolare « vermentino », secondo quanto scrisse il Dalmasso nella sua monumentale *Storia della vite.*

Anche Arezzo mandava a Firenze i suoi vini, fra cui i « bianchi vergini », e soprattutto quelli, a mezzo cammino, del Valdarno superiore (che ho segnalato riferendo del Catasto, ed in particolare indicando l'alto pregio di quelli di Montevarchi e zone circostanti), ai quali aggiungo, adesso — traendoli dalle cognizioni delle fonti dirette —, quelli dei colli interni, di Torre a Galatrona.

Dall'Elba i bianchi ed i rossi seguivano talvolta la tappa di Piombino, ove si confondevano ad alcuni prodotti locali, egualmente ottimi.

Sulla metà del Quattrocento ho notato alcune esportazioni di vini piombinesi (fra cui, ripeto, sono da vedersi sempre quelli elbani) addirittura verso Tunisi; egualmente si assiste ad esportazioni di vini dal vecchio porto della Repubblica di Lucca (Motrone) e in seguito dal nuovo porto (Viareggio) su ampio raggio, fra cui ancora la Tunisia; e, nella Penisola, a Roma.

Ci siamo avvicinati al Quattrocento e le riconosciute attitudini di varie zone hanno moltiplicato la produzione, la quale, divenendo esuberante al fabbisogno locale, in più parti, si istrada verso altre regioni e altre nazioni: e fra questi vini, anche il Chianti, che risale per la Valdigreve a Firenze e che dal Cinquecento va in Liguria, nell'Italia centrale ed all'estero.

Tutta quell'opera lenta, ma efficace, del grande mercante, cominciata dalla metà del Trecento, si è ormai pienamente affermata, in questo ramo dei trasporti (da cui il commercio, che i trasporti stessi servono felicemente), con vigorosi stimoli alla stessa produzione: e i vini italiani, con gli olii e con altri prodotti minori dell'agricoltura, si ergono a recitare un ruolo anche sui mercati forestieri, vicini e lontani.

5

NOTE SULLE VICENDE STORICHE DELL'OLIO D'OLIVA (SECOLI XIV-XVI)

Lo studio degli aspetti mercantili dei beni nell'età del Rinascimento (dalla metà del XIV secolo alla prima parte del XVI) si può condurre in maniera soddisfacente per la grande abbondanza di fonti valide, rappresentate dai documenti concretatisi in seno alle aziende commerciali. Questa documentazione è disponibile in gran copia negli archivi di Toscana, nei quali sono raccolti almeno i quattro quinti della disponibilità totale dell'Occidente, per lo stesso periodo; in più — è da notare — che, essendo appartenuta ad aziende di vaste dimensioni, essa ci fa conoscere luoghi di produzione e di consumo vicini e lontani, appunto in virtù delle irradiazioni cui quelle aziende potevano indirizzare i loro affari.

E siamo in grado di giudicare compiutamente tali correnti commerciali venendoci consentita l'indagine su tutti gli atti di ausilio o terziari, che il fenomeno di mercatura trae seco, fra i quali si colloca in primo piano quello del trasporto, indispensabile alla circolazione dei beni. Siffatta cognizione è tanto rilevante, da spiegarci essa gli inconvenienti e le deficienze — come gli sviluppi — di tutti i fenomeni primari, giacché l'influenza dell'atto di trasporto non si localizza nel segmento mercantile della vicenda dei beni, ma da questo ci riporta, altresì, all'antecedente produzione ed al susseguente consumo, non di rado riferendoci anche sull'intermezzo manifatturiero, se trattasi di beni strumentali o materie prime.

In merito alla circolazione dei beni, è indispensabile una precisazione: quella, cioè, che non sono da prendere in considerazione traslazioni occasionali ed esigue — come, ad esempio, quelle determinate da doni e da omaggi a personalità di alto rango —, le quali hanno il carattere della

eccezionalità, sotto triplice aspetto: relativamente alla produzione, giacché essa può essere stata realizzata in condizioni speciali e con cure particolari, appunto richieste dalla destinazione; relativamente al consumo, che notiamo aperto solo a classi privilegiate; e, infine, raccogliendoci più propriamente nell'atto di trasporto — che collega i precedenti —, relativamente alla incidenza economica di esso, della quale — seppure notevolissima — non viene tenuto conto alcuno, il bene stesso svincolandosi da qualsiasi esigenza economica, per arrivare comunque al traguardo del consumo predetto. L'indagine in questione acquista significato solo quando la circolazione si compia per volumi apprezzabili e possa pervenire al consumo dovunque e per la maggior parte degli strati sociali: ciò si verifica sulla fine del Trecento, quando, frantumata la rigidità dei noli e dei porti, che limitava il commercio ai beni ricchi, si giunge alla grande conquista delle tariffe differenziate — secondo il principio della discriminazione dei prezzi, che informa la struttura attuale delle tariffe in ogni settore dei trasporti —, la quale ha portato alla instaurazione del commercio di massa, con conseguenze incalcolabili nelle sedi produttive e in quelle del consumo.

Un bene che rientrava nella categoria delle merci piuttosto povere anche perché la sua circolazione comportava l'impiego di un recipiente, ingombrante e pesante, era l'olio. Si pensi che un ettolitro odierno di esso, dal pregio di fiorini 2-2,50, per andare dalle colline pratesi a Bologna doveva sopportare un prezzo di trasporto di oltre 1 fiorino: sì che al consumo esso si presentava con un costo globale di circa 4 fiorini, per cui gli era ben difficile l'ammissione nel bilancio domestico di una famiglia dal reddito annuo inferiore a fiorini 30 (livello che raggiungeva un buon impiegato, dopo 10 anni di carriera). Sulla metà del Quattrocento, invece, quel porto si abbassa fino a 1/5 di fiorino, con le conseguenze facili ad immaginarsi per lo stadio finale del consumo.

Per lo storico economico l'olio si affratella al vino, giacché allora il rapporto di valore fra i due beni era più ridotto che non oggi: distinguendosi soltanto, rispettivamente, come da 25 a 10, con la conclusione, già da me anticipata, del carattere di bene « povero » anche per l'olio.

La profonda innovazione nei sistemi tariffari, dianzi rammentata, oltre che allargare apprezzabilmente la schiera dei consumatori di olio e suscitare l'aumento del consumo individuale da parte di coloro che già ne facevano uso, ha influito beneficamente anche nella localizzazione produttiva. Il forte e progressivo accrescimento della domanda sul mercato sollecitò

sempre più la moltiplicazione dell'olivicoltura. Ed è naturale che ciò avvenisse facendo appello all'esperienza, che aveva rivelato le attitudini dei vari luoghi con la qualificazione dei più adatti, nei quali ultimi si intensificarono e si estesero le piantagioni, mentre quelli meno, o affatto, convenienti vennero abbandonati. Allora — sul passaggio dal secolo XIV al XV, e soprattutto con il procedere di questo — cominciarono ad imprimersi saldamente i lineamenti della « geografia dell'olio » (mi sia consentito il termine), che per l'Italia ed il resto del mondo non sono mutati, salvo un aumento delle colture nelle aree attorno alle medesime e nei limiti di quelle « idoneità » accertate, ma senza escludere l'emergenza di nuove zone nel frattempo rivelatesi valide. Su tutto ciò — è facile intendere — ha agito in seguito (specialmente ai tempi nostri) la « moda alimentare » in uno alla introduzione di succedanei (fino al punto di giustificarli come più adatti alla salute! ...) e al sopravanzare di colture diverse; o per il concorso combinato di tutti questi fattori, sempre comprendendovi quello della « idoneità ».

Anche se i mutamenti in alcune zone sono però profondi — e per contrazioni e per estensioni notevoli delle colture — il quadro dei secoli XV-XVI non cambia gran che, essendosi compiuta ben presto, nella parte iniziale di tale periodo, quell'opera di eliminazione di certe zone dal novero oleario, l'ammissione nel medesimo di altre e l'accentuazione in altre ancora. Nel confronto tra oggi e quell'epoca, notiamo la marcatissima rarefazione della produzione della Provenza (cui si affiancava, seppure in misura molto minore, quella delle regioni adiacenti della Linguadoca), la quale si esprimeva con grosse esportazioni da tutti i porti e porticcioli situati fra Aigues Mortes (il porto di Montpellier) e Nizza, avendo in Sanary-sur-Mer il considerevole sbocco di tutta la zona centrale, che proprio dall'olivo e dall'olio prendeva nome: quella attorno ad Ollioules (altri porti notevoli di uscita erano Tolone e Hyères). Forse non esagero valutando in un rapporto come da 5 a 1 tale calo di produzione, che si fa ben più ragguardevole, se ci richiamiamo alla proporzione inversa della popolazione e, quindi, del consumo. Una sensibile degradazione si avverte nell'Italia settentrionale, per quanto, almeno dal basso Medioevo e sempre con la dovuta relatività, la produzione sia avvenuta colà sempre in fasce ristrette di territorio, come quelle attorno ai laghi maggiori e dalle sponde meno accidentate.

In Italia, le regioni dove durante un lungo numero di decenni si

intensifica l'olivicoltura sono quelle del centro e delle isole, mentre già ad un notevole livello si trovavano la Puglia (di gran lunga preminente nelle esportazioni, anche di esteso raggio) e la Campania, come pure gli Abruzzi e un po' meno le Marche (in tal modo, sono salito al centro); anche la Calabria dava olii abbondanti e pregiati.

In Toscana, tutte le zone oggi evidenti si erano già nel '400 chiaramente delineate e davano spesso dei prodotti che il mercato quotava sino a 4 fiorini e più, per il solito ettolitro odierno. Così, per gli olii delle colline pisane, di quelle senesi (estendendosi a nord, come in Val d'Elsa), nella Val di Pesa, nei pendii est ed ovest del Montalbano e nelle colline fra il Monte Morello e Pistoia; in Val di Nievole, in Lucchesia, ecc. Ma soltanto nel tardo '500 vedremo smuoversi dei quantitativi di olio dalla Regione, per andare oltremare: essendo sempre rimasto l'olio toscano nei confini di quella che è al presente la Regione toscana, non perché esso non potesse circolare economicamente (ho già detto, infatti, che si era affermato il commercio di massa), ma perché la produzione era limitata e molti erano i consumatori ricchi che preferivano riservarla alle loro mense. A quest'ultimo proposito, devo ricordare l'azione decisiva del grande mercante che, investendo una porzione della ricchezza ricavata dai traffici (senza addormentare, quindi, quella di destinazione mercantile-bancaria-industriale), più e meglio che altri soggetti intensifica le colture secondo le attitudini dei vari terreni, quale risultato logico della sua formidabile preparazione e della sua incessante azione di studio di tutti i fenomeni, dei quali va sempre a ricercare la sorgente, per agire nella maniera più efficace.

I porti toscani (e massimamente Porto Pisano, poi, Livorno) hanno assistito, ed assistono ancora in pieno Cinquecento, a larghissime importazioni di olii dal pregio medio ed anche di alcuni più ricchi: i primi, dalla Provenza e dalla Spagna (mediterranea ed atlantica) e gli altri, dalla Terra di Lavoro attraverso il porto di Gaeta e, meno, attraverso quello di Napoli (molto più limitatamente, dalla Puglia, Calabria e Sicilia); ma compaiono non raramente anche gli olii leggeri e meno costosi, che recano le agili imbarcazioni delle due Riviere liguri.

Lo studio dei Catasti, introdotti dallo Stato fiorentino nel 1427 e rinnovati fino al 1491, permette di conoscere perfettamente la distribuzione della olivicoltura e le sue vicende con i volumi della produzione: difatti, quel rinnovamento li smuove dal loro carattere di staticità verso quello della derivazione informativa di ordine dinamico.

Tale studio, che con i miei allievi ho cominciato da tempo, non è ancora ultimato; ma mi sembra di potere intanto concludere per l'aspetto qualitativo, con il denunciare la limitata capacità del fisco nella stima del prodotto, che conteneva, appunto, nell'angusto intervallo da 5 a 6 lire di piccoli (4 equivalevano allora ad un fiorino d'oro) per orcio (corrispondente a litri 85): vale a dire, circa fiorini 1,60 per hl. (mentre per il vino, sempre nel 1427, tali stime oscillavano da f. 0,33 a 1,10, per la medesima unità di capacità). Da ciò si dovrebbe dedurre una qualità pressocché costante; ma sono i prezzi di mercato — che pullulano nei libri contabili e nei carteggi — a rivelare, insieme alle punte di altissima qualità (sino a f. 4 per hl.) altre di media ben più alta — stabilendosi su f. 2,50 —, mentre è eccezionale un pregio inferiore a f. 1,60. L'opera del grande uomo d'affari, indirizzata verso il mercato, semina i suoi risultati in campo regionale, permettendo ad ogni città e ad ogni borgata di essere bene rifornite di olio; ed egli, via via, riesce ad erigere una barriera alle importazioni, le quali vediamo sempre più ridursi, da quell'arco del Mediterraneo occidentale da cui, prima del 1425 circa, erano verisimilmente entrati nella Regione dei quantitativi almeno tripli di quelli di sua produzione.

Adesso, darò uno sguardo ai « grandi » olii che venivano instradati verso mercati molto lontani e per forti quantitativi. Relativamente all'Italia, ciò si è verificato soltanto per la Puglia e per la Campania. L'olio pugliese era ambitissimo, sia che provenisse dalla Capitanata, sia dal Salento (e zone intermedie — è ovvio — con accessione della Lucania): lo ritroviamo in tutte le mercuriali di Bruges-Londra-Parigi e di Caffa-Costantinopoli-Damasco-Alessandria d'Egitto-Cipro; e Venezia, a parte il ragguardevole assorbimento per i consumi suoi e di « terraferma », ne rappresenta un fulcro di redistribuzione ragguardevole, facendolo ridiscendere per tutto l'Adriatico, con destinazione verso le sue colonie egee e tutti gli empori del Mar Nero e del Medio Oriente (ma qualche volta — lo si deduce naturalmente — le sue navi lo traevano direttamente dai porti della regione pugliese, frequentati pure dai navigli ragusei e in genere dalmati). A proposito di quest'area ionico-egea, si deve sapere che la Grecia era l'unica delle importanti zone olearie odierne che fosse in ritardo su quel terreno e che perciò ricorresse a forti importazioni, specialmente dalla Puglia. In merito alla Campania, ho già menzionato le esportazioni da Gaeta e da Napoli di olii generalmente detti di Gaeta (e fra essi uno denominato « lorino », di

cui non sono riuscito ad appurare l'esatto luogo di origine), i quali — l'ho pure accennato — sono da intendersi provenienti dalla Terra di Lavoro e precisamente dall'area compresa fra Mignano e Maddaloni, restringendosi a imbuto nella vallata di Sessa Aurunca, che adduce, per l'appunto, al Golfo di Gaeta; olii tutti, questi, che, mentre risalivano copiosamente il Tirreno — massimamente per essere collocati a Roma e in Toscana —, si erano formati una vasta clientela nelle aree estreme del commercio marittimo in mano degli occidentali (fra il Mare del Nord ed i lembi est del Mediterraneo). Dalle Marche e dagli Abruzzi si determinavano piccole correnti con destinazione la Dalmazia e talvolta anche il Levante (qualche barile ha superato pure le impervie strade interne sino ad Arezzo e Firenze).

Fuori d'Italia, a parte la Provenza, che serviva soprattutto le nostre regioni centro-settentrionali, erano notevoli la Spagna ed il Portogallo. Quest'ultimo riforniva preferibilmente i paesi settentrionali fino a Bruges, da dove tutti i beni mediterranei, secondo la funzione tipica di tale piazza — di nesso delle aree economiche romanica e germanica — proseguivano nella zona baltica (o hanseatica); se ne incontravano pure in Levante. Quanto alla Spagna, si distingueva l'Andalusia, dalla produzione copiosa, ma spesso di infimo grado, tanto è vero che si parlava di « olio per fare sapone »; mentre più apprezzato era l'olio della Catalogna e del Valenzano e maggiormente quello di Maiorca, che tutti ritroviamo frequentemente nell'Italia Tirrenica (e relativi addentramenti) e principalmente in Fiandra-Inghilterra e in Levante (persino con carichi di 200 botti per singole navi).

La graduatoria qualitativa, grosso modo, dell'insieme delle principali produzioni dianzi richiamate, secondo l'indagine da me esperita nei porti e nei mercati di Venezia, Pisa, Firenze e Genova e inoltre di Bruges, Londra, Costantinopoli, Damasco e Alessandria d'Egitto — cioè, per tutte tenendo conto dei viaggi più o meno lunghi sopportati — si stabilisce così: Gaeta (ossia, Terra di Lavoro), Marche, Puglia, Maiorca, Provenza, Liguria, Catalogna (con Valenza), Portogallo, Andalusia. Raccogliendoci in Firenze, ed osservando altri centri di consumo rilevanti — ad esempio, quello di Prato, tanto ampiamente penetrabile, per la grande copia di documentazione diretta, che ci riporta persino ai momenti agricoli ed a quelli della oleificazione — si può istituire una comparazione fra tali prodotti (pervenuti da varie zone della Toscana e da quelle adiacenti) e gli altri « forestieri »: ebbene, l'olio di più zone della Toscana si distingue nettamente per la

qualità, i suoi pregi non essendo raggiunti da nessun altro estero. In tal modo, viene ampiamente ribadita la solida affermazione di pregio di questo bene della Regione toscana.

In queste mie considerazioni mi rifesco sempre all'olio di diretta immissione nella alimentazione: delimitazione, del resto, facile a stabilirsi, giacché mancava allora l'impiego dell'olio per la conservazione di alcune sostanze alimentari, come il pesce (questo veniva preservato, infatti, con la salagione e l'essicazione, mentre per lo stato liquido — anche per il tonno — si adoperavà il bagno salato, di già denominato « salamoia »).

Data la diversità dei tempi di cui mi occupo — corrispondenti all'Età del Rinascimento — rispetto ai giorni d'oggi, sarà opportuno che indugi, seppure brevemente, sui recipienti destinati a questa apprezzata sostanza. Per la conservazione in casa, dall'Antichità era stato introdotto l'orcio o vaso affine (che è arrivato fino ad oggi), il quale in Toscana, nella « nostra epoca », si stabilizza nella sua capacità, sino a divenire una unità di misura, cui si riferiva il fisco, secondo quanto ho detto (e la sorgente produttiva era soprattutto « Santa Maria all'Impruneta »). A bordo delle navi incontriamo ovunque botti e barili, salvo per le provenienze dalla Spagna mediterranea, ove le esportazioni sono quasi sempre affidate a quei recipienti di tipica fabbricazione maiorchina e, meno, valenzana: le « giare da olio di terra », che prenderanno poi il nome di « maioliche » (il nome generico di tali oggetti — anche per quelli più pregiati, da tavola, come le scodelle — era di « opere di terra »). Di questi recipienti si effettuava il commercio, almeno in quell'area iberica, ed essi continuavano a prestare il loro servizio di contenitori adornando le cantine e le dispense dei destinatari dell'olio.

Già dal Trecento, si erano appalesati molti concorrenti dell'olio d'oliva, per gli impieghi culinari; anzitutto, vi era il « sevo », o sego, di animali vari e quello più raffinato e più gradevole del suino, la « sugna », in cui eccelleva la Campania centrale e meridionale e ne vediamo molti barili affluire a Pisa e, poi, da lì, penetrare fino in Umbria e valicare anche l'Appennino. La Sicilia nord-occidentale (da Palermo a Trapani) mandava un « burro », di cui non si conosce bene l'origine, ma che sappiamo impiegato nella cucina. Mentre si ha nozione di un altro « burro » che serviva all'Arte della lana, per imbozzimare i panni o per la loro follatura; ad esso sono da affiancare alcuni olii di differente vegetale, ai quali si ricorreva per rendere molle il fiocco di lana, nell'occasione della sua pettinatura e scardassatura. Ma l'era degli olii non di olivo è ancora lontana

dall'affermarsi e l'unico vero concorrente — che oggi, invece, si è ridotto — è stato quello costituito dai grassi animali e massimamente da quelli suini (in ciò segnalandosi anche la Regione attorno a Marsiglia).

L'olio di oliva, tuttavia, domina incontrastato, sia perché i concorrenti (a parte i grassi e gli olii di diverso ceppo) sono esigui, almeno per tutto il Cinquecento; sia perché esso ha, mano a mano conquistato tutti i popoli — e, quindi, le loro mense — anche dei luoghi più lontani dalle sorgenti produttive, facendo suo un posto rilevante nei sistemi dell'alimentazione. E ciò fino a discendere alle classi sociali meno abbienti, in virtù degli incalcolabili vantaggi introdotti dalla « rivoluzione economica » nei trasporti, che ha incrementato incomparabilmente la produzione (e l'ha selezionata, secondo quanto ho chiarito), determinando, in tal modo, dei prezzi unitari (per il solito ettolitro) perfino al disotto di 2 fiorini; prezzo agevolmente sopportabile anche nei bilanci sostenuti da modesti salari.

Come per numerosi altri beni, anche per l'olio di oliva l'età rinascimentale ha segnato le innovazioni decisive e profonde, distendentisi nei tre stadi della sua vicenda: in quello della produzione, riconnettendola rigorosamente alle attitudini dei terreni (e moltiplicandola considerevolmente), senza dire che da allora compaiono le riflessioni ed i provvedimenti in materia di tecnica agraria e di realizzazione e conservazione del bene; nell'aspetto della circolazione e distribuzione, dove la « rivoluzione » predetta è sgorgata; dal lato del consumo, infine, nel quale abbiamo constatato l'accessibilità in senso economico e la correlata accessibilità tecnica, nel senso del sicuro inserimento di questo liquido prezioso nel quadro dei consumi alimentari (penetrando pure nella farmacia). In tutte queste localizzazioni ed azioni è stata determinante l'opera meditata e vigorosa dell'uomo di affari, il quale, come in tutti gli altri rami della vita, ha saputo emergere, con la sua forte, particolare personalità, dalla quale sono promanate conquiste decisive nella civilizzazione (non soltanto per le sue sembianze economiche), caratterizzandola decisamente.

II

ZONE DI PRODUZIONE VINICOLA

1

LA DOCUMENTAZIONE MEDIEVALE SUL CHIANTI DELLE ORIGINI

Il mercante degli ultimi due secoli medievali si va rivelando sempre più — via via, cioè, che ne studiamo i testi scritti da lui stesso, fino ad oggi pressoché trascurati (1) — un indagatore profondo ed acuto, continuamente assetato di notizie, che raccoglie e propaga debordando insistentemente e largamente dagli argomenti del suo interesse personale e specifico di cui è parte immediata, per considerare una infinità di ambienti, di situazioni, di soggetti e di oggetti dell'intera sfera economica e di quella sociale, politica, artistica, religiosa, geografica, tecnologica e via di seguito (2). Lo strumento per distendere una così doviziosa rete informativa e trarne frutti copiosi era la lettera mercantile, la cui ampiezza e ricchezza di contenuto soltanto per una porzione molto limitata riflette le operazioni intercorse tra mittente e destinatario: quasi l'intero suo svolgimento, che a volte si prolunga oltre le 20 pagine, interessandosi appunto su avvenimenti i più disparati.

Fra gli elementi che per tale via possiamo penetrare ritroviamo tutto quanto è attinente alle merci, dagli originari fenomeni di produzione (dopo essere stati ricondotti alla produzione e traslazione delle materie prime,

(1) Si pensi che il solo Archivio Datini di Prato ci offre 153.000 lettere mercantili, per gli anni 1370-1412, compilate in 270 città di 16 Stati diversi (ma che rinviano ad almeno 4000 località di 24 Stati): cfr. i miei *Aspetti della vita economica medievale (Studi nell'Archivio Datini di Prato)*, Siena 1962, vol. I.

(2) Come osserva giustamente Christian Bec, oltre che per il gusto e passione di apprendere, questi uomini di affari ci impressionano per il desiderio di ritrasmettere ad altri le notizie acquisite (tranne quelle segrete, ovviamente): cfr. *Deux lettres de marchands humanistes florentins du début du XV° siècle*, in « Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance », XXX (1968), pp. 109-110.

principali ed accessorie) agli stadi dello snodamento di circolazione e di distribuzione (che talora raggiunge l'estensione dall'Inghilterra al Mar-d'Azov) e, infine, al consumo. Affinché la cognizione fosse completa e sicura, ogni bene veniva individuato chiaramente, ricollegandolo sempre al luogo di origine (che per i manufatti s'identifica con quello delle loro materie prime).

Molto spesso, le lettere sollecitano l'indicazione di tali particolari, che poi vengono ripetuti nelle ulteriori scritture delle aziende, fra cui la contabilità, nella quale, difatti, la classificazione dei fatti e degli oggetti deve essere compiuta con la massima esattezza. Raccogliendo mano a mano quei dati, i dipendenti venivano messi in grado di identificare nettamente ogni merce, con l'abbinamento della sua origine ai prezzi-stabiliti nei vari mercati: sì da pervenire ad una attendibile individuazione qualitativa.

Dalle lettere dei mercanti è possibile rilevare, fra l'altro, quanto efficiente sia stato l'impegno di quegli operatori economici anche nel campo vinicolo, senza dire del precedente della viticoltura quando in loro si forma una concezione nuova dell'investimento terriero: da quella di una sua funzione statica, di garanzia reale (che serve anche ad accrescere la reputazione personale), a quella, capitalistica, di fonte di produzione, alla pari del capitale mobiliare (3); impegno, che si spinge fino nei particolari tecnici su cui essi hanno voluto e potuto istruirsi (4).

In questa sede mi limiterò alla designazione qualitativa del nostro vino maggiore, che dalla fine del Trecento acquista significato vero, giacché la strutturazione moderna delle tariffe, allora in via di affermazione, differenziandole a seconda del pregio dei beni, ha permesso la circolazione a tutti i vini, che pur costituivano — tranne quelli egei e libanesi — dei beni poveri, tanto più che essi traevano seco l'ingombro ed il peso del recipiente (5).

(3) Basta osservare quel che avviene attorno alle ville dei grandi e medi mercanti; fra questi ultimi, il Datini (che, grazie alle strabocchevoli testimonianze del suo Archivio, possiamo seguire in ogni suo gesto), il quale bonifica le terre, facendo avanzare le colture, selezionando le più convenienti ed instradando i prodotti verso mercati vicini e lontani.

(4) Tutto ciò appare più largamente nelle lettere dirette alle persone preposte alla lavorazione dei campi ed alla produzione e conservazione dei vini e di altri prodotti agricoli.

(5) Anteriormente, le tariffe erano pressoché costanti; il principio della loro differenziazione si afferma nelle vie marittime ed all'inizio del XV secolo si diffonde

Tra i vini della Toscana, che nel carteggio incontriamo numerosi — sempre col richiamo della cittadina o della piccola regione di origine — figura, fin dal 1398, il *vino di Chianti*. È strano, però, che il termine sia riferito — in questa occasione — soltanto al « bianco », il quale oggi non può fregiarsi di tale distinzione. La memoria di tanto rilievo è fissata in una registrazione del libro mastro della « Compagnia del Banco », che il mercante pratese Francesco di Marco Datini aveva in Firenze con Bartolomeo Cambioni. L'altra società Datini di Firenze (quella mercantile), che è intervenuta nell'operazione, per fare eseguire il pagamento mediante « lettera » (cioè, con *chèque*) del collaboratore ed amico, il notaio Lapo Mazzei, è stata così addebitata in quel libro:

Franceschо di Marcho e Stoldo di Lorenzo deon dare . . . .

E de' dare, a dì 16 di diciembre (1398), f. tre s. 26 d. 8 a fior., demo per loro a Piero di Tino Riccio, per barili 6 di vino, ebe Franceschо propio, di vino biancho di Chianti; portò detto Piero, di puntuzo; li detti paghamo per lettera di ser Lapo Mazei; a Uscita, segn. A, a c. 115 (6). f. 3 s. 26 d. 8

La contropartita del libro di cassa richiamata in quella registrazione, è la seguente:

+ Lunedì, a dì 16 di dicenbre.

A Franceschо di Marcho e Stoldo di Lorenzo, f. tre s. diciotto d. 6 a oro; demo, per loro, a Piero di Tino Riccio, per barili 6 di vino, ebe Franceschо propio, di Chianti biancho; portò detto Piero, in fiorini di puntuzo; paghamo per lettera di ser Lapo Mazzei; a Libro biancho A, a c. 12 (7). f. 3 s. 26 d. 8

Il prezzo qui riportato equivale a f. 1,43, per un ettolitro odierno, essendo quel barile formato da litri 45,584. Si tratta di un valore moderato,

in quelle terrestri: cfr. il mio art. *Werner Sombart e i problemi della navigazione nel Medio Evo*, in « L'Opera di Werner Sombart nel Centenario della nascita », Milano 1964, pp. 87-149.

(6) A.D.P., n. 223, c. 12.

in ispecie se lo confrontiamo con quelli che ci sono noti di altre zone della Toscana, rinomate per i vini bianchi: f. 2,74, a San Giovanni Valdarno; f. 2,56, alla Torre a Galatrona, e f. 2,57, a Montecarlo (Lucca). Per il « nostro » sembra essere un costo sul luogo di produzione, il quale, poi, nel trasporto del vino a Firenze (dove sono valutati gli altri tre vini), subiva degli aumenti persino del 25 %. Comunque, anche con tale maggiorazione il prezzo che ne risulta ci fa dedurre che il Chianti non produceva vini bianchi di alta qualità.

I maggiori particolari ci vengono dalla Valdigreve, che inviava a Firenze vini « vermigli » per copiosi quantitativi e, assai meno, vini banchi. Il centro più importante era Monteficalli (oggi Montefioralle), dove allora aveva sede l'odierno Comune di Greve; ma veniva quasi sempre impiegata la denominazione di origine generica, di « vino di Valdigreve ».

Presento subito un documento (una registrazione contabile) del 1402, concernente una fornitura a Firenze di tale prodotto (per la casa del Datini), dal quale possiamo conoscere, con il costo principale alla partenza, quelli accessori (dazio e trasporto) fino al domicilio del destinatario:

15 barili di vino di Valdigrieve, cioè un chongnio e mezzo (8), a dì 9 di febraio, chonperò per noi in Valdigrieve Amideo Gherardini, a ragione di f. $6\,^1/_2$ di punto il chongnio là su, chome al memoriale segnato A. a carta 10, e' debia ave'; monta f. nove e tre quarti; faciàgli, a fiorini di sugello, per d. 20 meglio il (f.) di punto (9).	f. 9 lb. 2 s. 15 d. 6 picc.
E de' dare, detto dì, per ghabella di Firenze di detto vino, demo a Nanni di Martino, sta cho' noi, grosi quindici in ariento.	f. 1 lb. - s. 6 d. 6
E de' dare, detto dì, per vettura di some tre e mezzo, cioè barili sette, di detto vino, rechò Nanni nostro cho' le nostre bestie; s. 14 de la soma, monta	f. - lb. 2 s. 9 d. -

(7) A.D.P., n. 221, c. 12. Il « *Libro bianco segn. A* », richiamato in questa posta di conto, è il mastro, dove figura la registrazione riprodotta precedentemente.

(8) Il *cogno* fiorentino era formato da 10 barili e la *soma* da 2.

(9) Il *fiorino di punto*, o *di puntuzzo* (come è detto nei due documenti precedenti), è il *fiorino di sugello vecchio* o *leggero*, battuto a 100 pezzi per libbra (di grammi 3,39 l'uno), mentre dal 1402 fu reintrodotto il taglio di 96 per libbra (g. 3,54 l'uno).

E de' dare, detto dì, per vettura d'una soma, demo a uno vetturale ci rechò di là su — f. - lb. - s. 14

E de' dare, a dì 10 di febbraio, demo a . . . vetturale, per vettura di tre some di detto vino, a s. 14 la soma, — f. - lb. 2 s. 2

Somma, in tutto, quello chosta f. 10 lb. 8 s. 7 picc., che sono f. 12 s. 15 picc., per lb. 3 s. 16 i f. di sugello; viene il choggnio, posto in Firenze, f. 8 di sugello e s. 10 picc. (10).

Il prezzo finale corrisponde a f. 1,78 per il solito ettolitro ed esso è il più alto della regione, dopo quelli riscontrati ad Uzzano (dei quali sto per dire); il minimo, che ho accertato per due anni dopo, è stato di f. 1,26.

È interessante indugiare un momento sulla struttura del costo a Firenze, offertaci da quel documento: il costo del vino a Greve (o suoi ditorni) ha subìto una maggiorazione del 25,38 % nel suo trasferimento a Firenze, di cui 14,18 sono stati assorbiti dalla « vettura », che su quell'itinerario normalmente rappresentava f. 0,20 a barile (come in questo documento, dove appaiono s. 14 picc. a soma).

Il trasporto terrestre era ancora molto costoso, perché le tariffe « nuove » erano lente ad affermarsi nelle vie interne.

Una localizzazione di rilievo, in Valdigreve, specialmente perché ci riporta ad una importante zona di produzione odierna (seppure di estensione limitata), è quella di Vignamaggio che risulta dalla lettera seguente, scritta (da Montefioralle) da quell'Amedeo Gherardini, che abbiamo già incontrato nell'operazione del documento precedente. Questi è una figura singolare, sia perché si è occupato tanto spesso di esportazioni vinicole verso Firenze (ed in particolare dirette al Datini, suo amico), sia, soprattutto, perché sappiamo che l'attuale, stupenda villa — da cui proviene un prodotto eccellente — apparteneva, appunto, al suo Casato ed è probabile che la costruzione sia dovuta proprio a lui. Riproduco per intero la lettera in questione:

A dì 23 di questo, ebi 1 vostra letera: rispondovi apreso. Mi scrivete che avete trato uno mezo barile de le mie boti: e no' bisogna che voi mi scriviate di ciò ch'io riputo che le chose mie sieno vostre: fatene che vi piace.

(10) A.D.P., n. 614, *Quadernaccio segn. A*, di F. Datini proprio, Firenze, c. 4t.

Voi mi scrivete ch'io vi mandi uno mezo barile di vino. Io ve ne mando una soma: togl(i)ete quelo volete e l'altro Biag(i)o rienpia le mie, che sono vostre; e, se avanza vino, serbilo nel barile, che sarà buono a berlo, per no' metere chosì tosto mano a la bote.

La bote ch'io ò ne la volta, vota, io aspetava di tramutarvi dentro vino ch'io ò imbotato a Vingnamag(i)o; ma, se voi n'avete bisogno, togl(i)etela.

Voi mi scrivete ch'io v'avisi quand'io verò a Firenze: che bisongna che voi diciate a questo modo! Se no' fose ch'io ò due maestri, io vere(i) ora; ma, se non è di tropo inportare, io istarò insino fato Ognisanti. Altro no' dico: Idio vi gua(r)di. Salutatemi la Marg(h)erita, da mia parte (11).

Non mi è stato possibile di accertare il prezzo di questo vino; ma, verosimilmente, doveva ricadere attorno a f. 1,77, che ritroviamo in acquisti dalla Valdigreve, genericamente, nello stesso periodo.

Un'altra localizzazione che assume importanza perché rinvia ad una affermata zona odierna è quella di Uzzano, a nord di Greve. Lo desumiamo da questo estratto-conto, relativo a due fornitori, dei quali uno, nelle ultime righe di scrittura, si dichiara, appunto, di Uzzano:

+ Al nome di Dio, amen.

Stefano di Zucherino dèe avere, di due chongna di vino di Valdigrieve, f. quindici d'oro al tino; e per vettura, s. 20 la soma; e per ghabella, s. 10.

Somma, in tutto, f. 15 lb. 15 piccioli.

Giorgio di Monte dèe avere, per uno chongno di vino di Valdigrieve, f. sette d'oro al tino; àvvi di spesa s. 22 la soma, di vettura; e di ghabella, s. 10 la soma.

Somma, in tutto, f. 7 e lb. 8 piccioli.

Sicché in tutto dovete dare f. 22 lb. 23 picc.

Prieghovi, io, Giorgio di Monte da Uzano, che voi scriviate qua, a questi vostri chompangni, che cci gli dieno. Iddio vi ghua(r)di. Perrò che ci sono venuti e' lavoratori che gli debono avere.

Fatta a dì 3 di novenbre (12).

Ridotti alla solita unità di misura, i prezzi delle due partite sono, rispettivamente, di f. 2,07 e 1,99. I costi di partenza (« al tino ») hanno

(11) A.D.P., n. 1096, *lett. Montefioralle-Firenze,* 26 ottobre 1405. La « Margherita » è la moglie del Datini.

(12) A.D.P., n. 346, *lett. Uzzano-Prato,* 3 novembre; ma che ho potuto attribuire all'anno 1398.

subito maggiorazioni, rispettivamente, del 25,97 % (di cui 8,66, per la gabella, e 17,31, per la vettura) e 29,68 % (di cui 9,28, per la gabella, e 20,40, per la vettura). Pertanto, nel suo passaggio dal tino di Uzzano a quello di Firenze, il costo di questo vino è aumentato in misura superiore a quella riscontrata per il dettagliato caso precedente: e in questa sfera, l'aggravio maggiore sta dalla parte della vettura, pur essendo più elevato il valore del bene.

I vini della Valdigreve erano quasi sempre *vermigli* e raggiungevano i valori più alti fra quelli riscontrati in Toscana, comprese le regioni di Lucca (per i vini di Montecarlo, San Gennaro e, a denominazione generica, « Contado di Lucca ») e di Pisa per i vini di Chianni, Lari, Casciana e Montopoli.

Questi elementi, tuttavia, non autorizzano a concludere che il Chianti offrisse i vini bianchi e la Valdigreve quelli rossi, per una specializzazione di tal sorta, che starebbe a significare l'assenza del prodotto rosso nel Chianti (13). L'incertezza scompare con le cognizioni che ci provengono da un documento posteriore: il settore del Catasto ordinato a Firenze nel 1427, dove sono riportate le tariffe stabilite dagli « ufficiali del Catasto » per l'attribuzione del valore ai prodotti vinicoli « al tino », di cui nella pagina accanto riproduco la carta dove figurano i vini del Chianti e della Valdigreve (14). Vi sono contemplate in totale 108 località — ordinatamente per sub-regioni — con l'indicazione del prezzo di stima a *cogno*, in *lire di piccioli*, che nell'epoca equivalevano a 1/4 di fiorino d'oro. È considerato solamente lo Stato fiorentino, che comprendeva, allora, tutta la Toscana di oggi, ad eccezione della Repubblica di Siena (le attuali province di Siena e Grosseto, all'incirca), della Signoria di Lucca e del Principato di Massa e Carrara.

(13) Cfr. il mio art. *I più antichi documenti che presentano il termine Chianti applicato ai vini*, in « Vini d'Italia », IX (1967), p. 358.

(14) Tale codice si trova nell'A.S.Fi., Catasto, n. 2, cc. 58t-60 (la carta riprodotta è la 59). Questo interessante documento è stato pubblicato, riassumendone i dati ed ordinandoli per « regioni agrarie », da E. CONTI, *I catasti agrari della Repubblica fiorentina ed il catasto particellare toscano (secoli XIV-XIX)*, estr. da: *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino*, vol. III, Parte 1ª (Sezione I: *Le fonti*), Roma 1966, pp. 46-47. Io l'ho pubblicato integralmente, facendo seguire varie elaborazioni, nell'art. *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in « Arti e Mercature », Camera di Commercio di Firenze, IV (1967), pp. 6-33 [*ivi* in questo vol. pp. 31-96, *n.d.c.*].

Trascrivo la parte che ci interessa, la quale si trova dal 22° rigo di scrittura:

Panzano Badia a Montemuro	et simili, il cognio,	lir. 18
Lucolena Mercatale a Grieve	il cognio,	lir. 16
Chianti et tucta la provincia,		lir. 18

Si tratta sempre di vini « vermigli »: il che ci fa dedurre che, in quel tempo, nel Chianti delle origini si era affermato il rosso, essendo taciuto il bianco, che ritroviamo per altre sub-regioni toscane, assieme al rosso.

Una constatazione ancora più importante è quella della netta distinzione che si fa tra il Chianti — con « tutta la provincia », vale a dire l'intera sua regione — e Mercatale a Greve (l'odierna Greve, nella piana sotto Montefioralle, raccolta attorno alla sua bella piazza triangolare), con Lucolena e Panzano (oggi nello stesso Comune) e con Badia a Montemuro, che al presente rientra nel Comune di Radda in Chianti.

Questa documentazione, pertanto, fa luce completa e definitiva sulla questione della estensione originaria della regione vinicola del Chianti: nella prima parte del XV secolo il Chianti non comprendeva i territori a settentrione, che costituiscono l'attuale Comune di Greve. Alla stessa conclusione ci portano i precedenti documenti mercantili, che menzionano tante volte la *Valdigreve* (e alcune sue località, che pure ho riferito); tenendoli separati da quelli *di Chianti*.

Precisamente, quella regione vinicola era la stessa del « distretto politico del Chianti », statuita dalla Repubblica di Firenze (e che il Ducato e il Granducato conservarono), la quale si fondava sui tre « terzi » di Radda, Gaiole e Castellina, conosciuti, rispetto alla disposizione militare con il nome di *Lega della Castellina del Chianti* (o, semplicemente, *Lega del Chianti*), e, riguardo al potere civile, come dipendenti dalla Potesteria di Radda, allora subalterna del vicariato di Certaldo, mentre quella della comunità di Greve, nello stesso periodo, dipendeva dal vicariato di San Giovanni Valdarno (15). I valori riportati nel brano di documento, in funzione

(15) Così lo precisa A. CASABIANCA, *Guida storica del Chianti*, Firenze 1908, pp. 9-10; quivi è pure ricordato che nel 1384 furono promulgati gli *Statuti del*

dell'unità di misura ettolitro e di quella monetaria fiorino a oro, rappresentano f. 0,99 e f. 0,88. Ma si tratta di prezzi di stima sul luogo, che nella realtà operativa venivano largamente superati, specialmente quando se ne faceva il trasporto a Firenze ed altrove. Comunque essi acquistano significato, confrontandoli con tutti gli altri della serie, permettendo di farci una chiara idea del pregio di questi prodotti. Il più alto di essi (f. 0,99) si ritrova anche per una località della Valdisieve (il Magnale), per tre del Valdarno Superiore (Galatrona, S. Leonino e Cennina) e per una dei dintorni di Firenze (Castiglione), e viene superato solamente da due località delle immediate vicinanze di Firenze (il Casale e Capornia), con f. 1,10, che è il valore sul quale si collocano i « trebbiani » di cinque località del Valdarno Superiore.

Di conseguenza, il vino del Chianti occupava allora il secondo posto nella graduatoria dei valori nell'ampissimo quadro degli estimi della Repubblica fiorentina; quello della Valdigreve non era da meno, giacché vi deteneva la terza posizione.

L'indagine condotta sui dati — ben più copiosi ed espressivi — concernenti i concreti atti di compravendita conferma tale graduatoria e mi sembra che la rendano definitiva.

Per concludere, nell'intervallo di tempo qui esaminato il *vino del Chianti*, oltre che distinguersi chiaramente per la sua origine, aveva di già conseguito dei pregi da primato, con una caratterizzazione che sembra superare quella odierna, essendone emerso anche un tipo bianco, seppure in una sola circostanza (la quale, tuttavia, ha il pregio di riconnettersi con la realtà operativa).

Anche il Potere pubblico si impegnava nella differenziazione e precisazione delle origini dei vini: e ciò sotto l'influenza dell'opera assidua di studio di quei mercanti produttori e consumatori, i quali, infatti, avevano concorso a fare affacciare alla ribalta tante località, stabilendone una « personalità » vitivinicola, che costituirà la prima, grande base per l'ulteriore progresso della produzione, con una continua esperimentazione e selezione, sino alla permanenza di poche zone, ma tutte di sicura individuazione.

Chianti. Cfr. il mio art. *I più antichi documenti che presentano il termine Chianti applicato ai vini*, cit., p. 359.

2

VINI MEDIEVALI DELLE COLLINE LUCCHESI E DELLA VALDINIEVOLE CHE RITORNANO ALLA RIBALTA

La produzione vinicola della Toscana — e così delle restanti regioni dell'Italia centrale e settentrionale, escludendo in parte la Liguria — non perveniva nel Medioevo ad una diffusione internazionale per una ragione fondamentale che ne trae seco altre: il livello qualitativo piuttosto basso (per la moderata gradazione, e non per la genuinità e gusto) al confronto dei robusti vini del Levante, dell'Italia meridionale ed insulare e della Francia meridionale (per rimanere nella sfera mediterranea), il quale non permetteva di sopportare i gravosi oneri della circolazione, nonostante che nelle vie marittime, dalla fine del Trecento, la strutturazione moderna delle tariffe l'avesse aperta anche ai beni poveri; e tanto più si presentava difficoltoso — sempre in senso economico — il trasporto lungo le vie terrestri, dove i costi erano assai più alti e non beneficiarono del principio delle tariffe discriminate se non verso la metà del Quattrocento. Si pensi che il prezzo di alcuni barili di vino « vermiglio » della Valdigreve aumentava di un quinto nel trasferimento alla vicina Firenze: mentre ciò non accadeva per i vini mediterranei che venivano trasbordati e collocati sul mercato di Bruges (il più ricco di tutta l'area dei mari settentrionali).

Un freno non meno rilevante era determinato dalla forte domanda di consumo interno: oltremodo notevole in una zona, come la Toscana, costellata di centri ricchissimi e dall'alto tenore di vita, dove la porzione che il prezioso liquido occupava nel sistema dei consumi era allora superiore a quella odierna, impiegandosi il vino, largamente, persino a scopi medicamentosi.

E giacché stiamo considerando le produzioni locali, sarà bene tener

presente una particolare atmosfera nel generale mondo economico degli ultimi due secoli dell'età di mezzo: l'attenzione che molti dei grandi operatori economici cominciano a prestare alla campagna e alle colture agricole, investendovi forti aliquote della ricchezza guadagnata negli affari di mercatura, di banca, di industria, di trasporti, di assicurazioni, ecc., nei quali avevano spaziato tra l'Irlanda e il Medio Oriente e tra la Fiandra e il Marocco. Si tratta del cosidetto « ritorno alla terra », nel quale alcuni storiografi hanno intravisto un fattore della decadenza economica del Paese, quasi che l'agricoltura avesse assorbito una misura preponderante, o addirittura la totalità di quegli utili, distogliendoli dal reimpiego nella mercatura, banca, industria, ecc., per l'alimento più sostenuto delle posizioni già conseguite e per conquiste ulteriori: ma lo studio accurato dei fatti, sulla base di documentazione esauriente, che ci fa penetrare in ogni settore, prova che, efficientissimi rimanendo i settori predetti, quello agricolo ha conseguito un forte sviluppo, sotto la spinta, appunto, dei geniali operatori economici, i quali più che apportarvi la forza dei loro capitali, applicavano anche all'agricoltura gli stessi metodi — frutto di studio incessante e di alta sensibilità e razionalità economica — mediante i quali avevano tanto profondamente innovato nelle operazioni di mercatura, banca, industria, ecc., imprimendo fattezze e strutture assolutamente moderne ai relativi istituti (come ho dimostrato recentemente con l'articolo: *Firenze*, in *Città, mercanti, dottrine nell'economia europea dal IV al XVIII secolo*, Roma 1954).

Quasi tutti gli operatori economici dal livello medio in su si dotano di possedimenti di campagna, « murandovi » una *villa* (come si dice in Toscana ancor oggi), con le necessarie pertinenze: e di lì, massimamente nei periodi in cui vi soggiornano, si irradia la loro azione agricola, dai frutti, che ormai cominciamo a conoscere, assai consistenti, dal lato qualitativo e da quello quantitativo. Anzitutto, essi mano a mano conquistano all'agricoltura nuove superfici; riconoscono le attitudini dei terreni e li destinano alle produzioni più convenienti ed, infine, incanalano i prodotti verso mercati vicini e lontani. La figura di uno di tali operatori economici — Francesco Datini da Prato — è stato possibile studiarla anche in queste manifestazioni, grazie alla doviziosa documentazione del suo archivio, che consente di stargli dappresso in tutto e ovunque: ed è una figura eloquente, anche perché è di dimensioni medie e non rappresenta, perciò, un'eccezione. Il Datini aveva acquistato un appezzamento di terreno poco a monte della città,

lungo il fiume Bisenzio, alla cui sommità aveva fatto erigere una villa (detta il *Palco*), nella quale di tanto in tanto si raccoglieva; attorno ad essa estendeva la sua proprietà e rendeva produttivi i terreni incolti, liberandoli dal bosco e irrigandoli: dopo alcuni anni vediamo scendere, nella sua Prato e a Firenze (anche per la vendita), non pochi barili di buon vino (fra cui un « bianco sottile », che si prestava bene all'invecchiamento), assieme all'olio, alla frutta ed ai cereali.

Sempre nei secoli, il XIV e XV, della mia osservazione, bisogna tener presente ancora la vera e propria funzione mercantile, che, se molto vigorosa, dal mercato di scambio e dal mercato di consumo risale ai luoghi di produzione dei beni, i quali, difatti, ha concorso a far diffondere ed affermare: stimolandone ulteriormente i miglioramenti e la produzione, anche in luoghi lontani e nonostante le difficoltà, testè lamentate, del superamento economico delle distanze terrestri per il nostro povero vino.

Da tutte queste considerazioni — e non sono le sole, per l'illustrazione di questo fenomeno senza meno complesso — spero di essere riuscito a fare intendere che se la Toscana non esportava i suoi vini, era riuscita, tuttavia, a procurarsene da più parti interne, con progressività di risultati di pregio e di volume: mettendosi in condizione — aggiungo adesso — di spingersi alla conquista di mercati lontani, a partire dal Cinquecento.

Si noti che questa evoluzione si verifica nonostante la grande concorrenza dei vini forestieri, che il fervore dei traffici commerciali e l'attrazione dell'alto tenore dei consumi rendono molto consistente e variata. Si tratta, però, di vini diversi, di forte tasso alcoolico e di alto prezzo, che oscilla fra fiorini 4 (per il vino della Calabria ed in genere meridionale ed insulare) e f. 8 (per i vini di Tiro ed in genere del Levante) per 1 ettolitro di oggi: come tali, essi rientrano nei pranzi speciali (e per medicamenti speciali) o in posizioni particolari (quelle finali) dei pranzi.

Quando le città e le popolazioni sono in pieno rigoglio e sviluppo, esse ambiscono ad ampliare sempre più la gamma dei mezzi onde soddisfare i propri bisogni: così, a quanto può essere loro offerto dal getto di importazioni vinicole si preoccupano di affiancare i frutti di produzioni proprie, attorno a queste ultime adoperandosi continuamente.

Il quadro vitivinicolo della Toscana — come, del resto, per gran parte dell'Italia — si presenta nel Medioevo quanto mai assortito, con numerose località produttrici, che, seppure non contraddistinguono nettamente altrettanti tipi, hanno acquistato, diciamo così, una personalità in tale campo. È

vero che la regola — come in tutti, o quasi, i Paesi mediterranei, negli ovvî limiti dell'altitudine propria delle singole zone — è quella della viticoltura diffusa in ogni località, anche per non soggiacere agli inconvenienti e difficoltà del trasporto; ma io, in questa asserzione, ho tenuto conto soltanto dei prodotti che avevano forza di espansione, rivelatami dalla loro presenza in mercati importanti e non sempre vicini, quali quelli di Pisa, di Firenze e di Prato (questi ultimi due, penetrabili molto efficacemente in virtù dei carteggi e della contabilità del ricordato doviziosissimo Archivio del mercante Francesco di Marco Datini, per il periodo 1380-1410).

Tra le moltissime località che i vini contrassegnano in tali mercati, parecchie sono oggi cadute nell'oblio divenendo anonima la loro produzione e non per estinzione. Il lettore correrà con il pensiero alla diffusione che continua senza soste, dell'appellativo di *Chianti* il quale ha raggiunto perfino le colline pisane, spersonalizzando tutti i vini in esso via via riuniti: ma a parte le distinzioni di insieme, di sub-regioni (Chianti « classico », « Montalbano », « Colline pisane », « Colli fiorentini », « Colli aretini », « Colli senesi », ecc.), sotto sotto alcuni luoghi conservano la personalità sino alla unità minore, quella della fattoria.

Nei tempi nostri, la solida ripresa dei vini italiani così come ha portato alla ribalta alcune località che in addietro non emergevano o che, comunque, erano poco note, ha riportato alla ribalta altre che nel passato erano pervenute a larga reputazione, almeno regionale e poi decadute: e in queste note mi piace di considerare tali ultimi esemplari, risalendo ai loro precedenti medievali, cioè, ai periodi della loro prosperità.

Contengo adesso la mia escursione a quell'arco dell'avan-Appennino limitato ad est dal torrente Nievole e ad ovest dal fiume Serchio e che, a loro volta, i due torrenti, Pescia di Pescia e Pescia di Collodi, separano in due sub-regioni, le quali nel Tre-quattrocento avevano una fisionomia vinicola molto netta, che ora sta riemergendo. La prima sub-regione fa parte della *Valdinievole* e continua, per il nostro punto di vista, addentrandosi nella vallata del principale torrente Pescia, laddove diviene meno angusta (la Valleriana); l'altra prende il nome di *Colline lucchesi*. Da esse non può disgiungersi il colle di Montecarlo, che si protende isolato dall'estremo lembo orientale delle colline lucchesi verso sud, in ideale posizione panoramica, quasi a demarcazione delle pianure sottostanti i sistemi collinari predetti: insomma, un elemento orograficamente comune alla Lucchesia e alla Valdinievole.

La produzione di queste tre zone, nei secoli XIV e XV, confluiva prevalentemente nella cittadina di Pescia, che costituiva allora il più importante mercato vinicolo tra Firenze e Pisa, appunto perché in essa si annodavano le strade che ancor oggi corrono sotto le colline e scendono da quella di Montecarlo, oltre ad una quarta strada, quella proveniente dalla Valleriana. I carteggi, le scritture di « ricordanze » e contabili menzionano ripetutamente l'invio colà di persone, da Firenze, Prato e Pistoia e da Pisa, che vi soggiornano a più riprese, spesso deviando verso le località di produzione.

Io sono istato chon ser Iachopo di ser Arighetto, che à a Pescia grande amistà, e domandatolo chi vi richoglie i migliori vini di Pescia: di che me l'à detto e nominati. E sono chostoro, che richolgono le cime de' trebiani: Antonio di ser Lando e Franciescho Fiorini, Nicholò di Nicholò Nardi e Ischafaio e Petinato e Bonifazio degli Spini. Sì che chostoro sono quegli che richolgono i migliori trebiani di Pescia. E ser Giovani di ser Fra(n)ciescho m'à informato de' pregi, che dicie che si è tre mesi cho(m)prò la soma f. uno nuovo; e quando si partì di là v'erano ri(n)charati e vendevansi da lb. 4 $^1/_2$ la soma e lb. 5 de' migliori: sì che te ne aviso. Ed io ne sono informato per lo modo t'ò detto, che si partì detto ser Giovanni da Pescia quando Zanobi Charnesecha entrò in uficio e detto ser Giovanni era là in uficio.

Il Datini da tempo praticava quei luoghi, distaccandovi due suoi dipendenti (Ferro Cambi e Monte di Andrea Angiolini), che percorrevano la strada delle colline lucchesi e vagavano un po' dappertutto, fin dal 1390: come si vede da un interessante registro, in cui appaiono numerose poste di « spese quando andò per i vini a Lucca », « per spese a Pescia, a Lucca, a Lunata », « per vettura di ronzino morello, che tenne Monte, dì 21, che andò a Pescia e a Lucca a comperare vini con Ferro Cambi, che tornò a dì 15 di febraio »; e più addentro, a nord, « da Medicina e da Fibialla del contado di Lucca ».

Queste ultime due località sono quelle della vallata interna della Pescia — la cosiddetta *Valleriana* —, dalle quali provenivano bianchi e « vermigli », quasi in eguali proporzioni. Nella stessa regione, ma in migliore esposizione, perché aperto verso ponente, aveva rilievo maggiore Vellano, massimamente per i suoi vermigli: di cui troviamo molti barili nelle cantine Datini di Prato e di Firenze e non pochi presso altri consumatori.

Era tanta l'importanza di questa provenienza, che ad essa venne dedicato un apposito libretto, per il 1399, annotandovi in testa:

In su questo quaderno iscriverò tutto quanto il vino aremo ughuanno da Velano, di quello àe chonperato Stefano di ser Pietro Ceperelli, tra pe' lui e per noi, ed è una somma di dugento barili, chominc(i)ando questo dì 12 di settenbre 1399. E iscriverò in detto quaderno tutte le spese vi si faranno e in che e chome; e chomincano le spese a carte ...

In realtà furono trasportati 298 barili, nel breve intervallo compreso fra il 12 settembre e l'8 ottobre, con un massimo di 29 unità di spedizione singola.

Il vino vellanese continuò ad interessare questo operatore: tanto è vero che fra il 3 e il 21 settembre del 1401 la sua cantina ne accolse 108 barili, al prezzo di f. 56,70 (corrispondenti a fiorini 1,15 per ettolitro odierno).

Vellano era specializzato nel vino rosso, che sopportava un invecchiamento anche di tre anni. È probabile che in esso si confondesse, in qualche misura, il prodotto dello stesso ambito, cioè, quello di Medicina e Fibialla.

Circa le Colline lucchesi non abbiamo nessuna precisazione. Ma, ponendo accanto ai testi dell'Archivio Datini, ed in ispecie al particolare che veniva praticata ripetutamente Lunata (sulla strada Pescia-Lucca), un singolare registro delle « gabelle del contado e delle vicarie lucchesi » (dell'Archivio di Stato di Lucca), ho potuto appurare che una delle località era *San Gennaro*. Siamo negli anni 1410-1411 e si apprende che il vino di questo luogo (cui si aggiungeva qualche volta quello di Petrognano, più ad ovest) andava in prevalenza a Lunata, ossia, sull'importante strada che ho menzionato, per essere introdotto, appunto, nelle correnti di traffico, che si svolgeva, da una parte, verso Pescia (e, quindi, sino a Firenze) e, dall'altra, a Lucca, da cui a Pisa.

Anche lì, si trattava soprattutto di vino rosso, leggermente superiore a quello di Vellano. San Gennaro è situato su una moderata elevazione (a 250 m.) del pendìo delle Pizzorne, in prossimità del punto ove esse degradano più rapidamente per andare ad immergersi a Collodi, in quel ramo della Pescia. La sua leggiadra chiesa romanica ci dice che l'agglomerato urbano si era concretato per lo meno dal XIII secolo. Esso è molto bene esposto e — per il turista attento di oggi — assai attraente, giacché gli offre uno dei saggi più belli del paesaggio toscano.

Da Lucca, il mercante Antonio di Pace degli Orsi scriveva alla Compagnia Datini di Pisa, in procinto di spedirglierne una partita, che questo vino « è savoroso: quanto più ne beo, più e' m'aguza l'apitito di bere » (18 giugno 1392).

Assieme a questo libro delle gabelle è rilegato un altro di epoca anteriore, del 1363 che pure attesta una abbondante produzione e forti correnti di esportazione: anche a Lunata, ma in quantitativi minori, verosimilmente perché non si era ancora affermata la richiesta dei grandi mercati. Fra le destinazioni frequenti mi ha colpito quella *ad Cerrubium apud Monteclarum*, cioè l'odierna Montecarlo. Ciò mi sembra sostenere l'ipotesi che Montecarlo — come dirò fra breve — essendo molto frequentata per gli approvvigionamenti dei suoi trebbiani, gradisse arricchire il repertorio con il rosso di San Gennaro, cioè, con un rosso di pregio.

Montecarlo dava, allora, i bianchi più apprezzati, chiaramente individuati dal norme di origine: *trebbiani da Montecarlo.* L'impiegato del Datini, Barzalone di Spedaliere, ritrasmette, a Pescia, perché divenga esecutivo, il preciso desiderio del suo « padrone », di dotare il suo « celliere » di quei trebbiani. Ecco una lettera, del 29 marzo 1402, scritta in proposito al Datini:

Ad Aricho, dipintore, òe detto quanto mi scrivesti e informatolo a pieno e dettogli che si informi di que' trebiani da Montecharlo e che m'avisi di tuto: dicie di farlo, e, se bisongnerà, andrà infino a Montecharlo e me(ne)rà secho uno suo amicho intendente e che poi di tutto mi scriverà. E io òe sentito qui, da Benedetto di Bartolo, ch'e' trebiani di Pescia ti verano posti chostà più di lb. 3 la soma e dicie che questo dì tornò di là.

Dopo pochi giorni (l'11 aprile) il Datini insiste: e Barzalone (è sempre questi a scrivere) si recherà addirittura di persona a Pescia:

Tu di' s'è diliberato ch'io vada a Pescia e ch'io chonperi barili dodici di trebiano: ed io chosì farò e di tutto arò buono e perfetto chonsiglio, per modo che tu sarai chontento. E sarà trebiano e no' vernacia, coè sarà bruscho e non mobido; ed io intendo del trebiano che sia mordente e non mobido. E s'io m'abatesi a due botti di vino che mi piaciese, e ll'uno fosse più chiaro che l'altro e fosono buoni amenduni, di' ch'io tolgha più tosto di quello che non è chosì chiaro e che ser Lapo te lo dicie: ed io chosì farò, se io ne sarò chonsigliato e darone buono e perfetto chonsiglio. E saprò in quanto tenpo il vino debe tornare, mandandolo chostà e arò chonsiglio se s'inbotta cholla paglia o sanza esa; e di tutto m'aviserò e poi n'aviserò te.

Si noti la distinzione che si fa tra il « trebbiano » e la « vernaccia », come tra il « brusco » (il vino non governato) e il « morbido ».

L'operazione fu conclusa entro il mese, distribuendo tra Firenze e Prato, 18 barili, ad un prezzo di f. 2 l'ettolitro. Il Datini, i suoi amici ed i suoi clienti da allora non privarono mai le loro cantine di questo prezioso componente.

È da ritenere che molti trebbiani contecarlesi perdessero il nome una volta giunti a Pescia; ma si può essere certi che il migliore bianco detto « di Pescia », oppure « di Valdinievole », proveniva principalmente da Montecarlo.

Della Valdinievole vera e propria possediamo pure precise indicazioni di origine, che sovente si ripetono e che, soprattutto, non di rado persistono anche nei luoghi lontani di mercatura e di consumo.

I « miei » documenti fanno menzione di tutti gli ameni paesini adagiati sulle colline che si dispiegano ad anfiteatro tra Pieve a Nievole e Borgo a Buggiano, compresi questi due estremi di pianura: sono rammentati Montecatini (quello alto, s'intende, poiché la stazione termale — già molto frequentata dalla metà del Trecento — si denominava allora « Bagno a Montecatini »), Cozzile, Massa, Colle, Buggiano e Stignano (la patria di Coluccio Salutati). Questi ultimi luoghi, più occidentali, gravitavano immediatamente su Borgo a Buggiano, sul quale, infatti, confluivano le mulattiere di quella zona. Vi si inviano appositamente delle persone da Pisa, per fare gli acquisti, come si legge in questa lettera del 27 febbraio 1384 (scritta da Pisa a Firenze, da Agnolo di Lapo a Domenico di Cristofano di Bartolo Carocci):

Del vino che sc(r)ivesti dovevi avere da Vanni, non si può avere e non è per aversi: e, pertanto, domattina, va il Norcino insino al Borgo a Bugiano a provedere, che senza vino no' rimaniamo.

Il solito Barzalone di Spedaliere (sua lettera del 12 novembre 1401) segnala « quelli dal Chozile, perché v'à fini trebiani ». Questa è la produzione caratteristica della striscia centrale della Valdinievole: il bianco trebbiano, come del resto, avvertiamo oggi.

Che il vino della Valdinievole — vermiglio (ed in tal caso era principalmente quello della Valleriana e forse anche delle Colline lucchesi e di Montecarlo) e bianco (vi si deve aggiungere quello di Montecarlo) —

fosse pregiato, è provato non soltanto dalla circostanza della sua profonda diffusione (lo si trova anche ad Arezzo, secondo le registrazioni contabili del mercante Lazzaro Bracci), ma pure dall'impiego, che se ne faceva, per dare corpo e tono ad altri vini. Così ci chiarisce il Datini, che personalmente dà istruzioni, da Firenze a Prato, sull'arricchimento dei vini dei suoi poderi del Palco e di Piano (è una lettera del 21 settembre 1399):

> Chon ser Lapo e chol chongnato ò parlato del mescholare del vino di Valdinievola e per quella scrivo a Ghuido gli dicho chonpiutamente quanto avete a seghu(i)re: vèdila e sarai avisato. Non di meno ti richorderò vuolsi fare bollire il vino del Palcho meno che ll'usato, 2 in 3 dì; e poi svinare e mescholarlo chon quello di Valdinievole, una parte per metà, cioè in n'una bote di chongno, 5 barili di quel del Palcho e 5 di Valdinievole; e no' 'nporta qual vino si rabotti prima.
>
> Apresso le vinace che rimane del vinò dal Palcho no' si vuole metere sul vino di Piano, chome s'è usato, e più vi si vuole metere in n'ongni quatro barili di deto vino di Piano e bollire uno barile di quel di Valdinievole, sì che il quarto vi si à; poi svinarlo e 'nbottarlo, sì che tutto vengha mescholato detto vino di Valdinievole parte per $^1/_2$ e parte per $^1/_4$ nella forma sopra detta, che 'l vino di Piano e quello di Valdinievole bolla nelle vinace di quel dal Palcho quello vi pare fia raghonevole: chosì fate. Vedi anche quanto ne scrivo a Ghuido e seghuite quant'è bixongno.

Per completare la rassegna, riferirò che a Montecatini si elaborava anche del *vino cotto*, con esportazioni a Firenze e Prato, come al solito.

Per accrescere le nostre cognizioni sulla qualità di questi vini, vediamone i prezzi. Nel mercato di Firenze il trebbiano di Montecarlo ha raggiunto un massimo di f. 2,57 ad ettolitro, superato soltanto dai trebbiani del Valdarno Superiore, principalmente di San Giovanni (che hanno raggiunto f. 2,75). I vermigli erano meno cari, oscillando, per la medesima unità di misura, tra f. 1,15 (quelli di Vellano) e 1,50 (quelli delle Colline lucchesi); mentre al difuori l'oscillazione si localizza tra f. 0,50 (pianura di Prato) e f. 2 (Uzzano di Valdigreve).

Nella scala della graduatoria toscana i vini di queste regioni occupavano, dunque, posti di primo piano, specialmente per il bianco.

Più importante ancora è l'avere constatato l'affermazione ben precisa di quattro zone vitivinicole, unite fra loro come un quadrifoglio, in Pescia; zone, che avevano acquistato una vasta reputazione in mercati di primissimo piano (ripeto gli estremi, che sono anche i principali, cioè, Firenze e

Pisa), ove riuscivano a fare persistere la più minuta distinzione di origine, data dal nome di quelle piccole borgate. A voler sottilizzare, le quattro zone si possono ricondurre a due, per i caratteri essenziali del prodotto, tracciando una diagonale: in quella est e sud (Valdinievole centrale e Montecarlo), nettissima prevalenza dei vini bianchi; nelle altre (Colline lucchesi e ramo Valleriana della Valdinievole) dei rossi.

Oggi si verifica la stessa struttura; ma, nell'insieme della produzione toscana quei luoghi sono quasi insignificanti, anche perché manca loro quel marchio — che, purtroppo, non è soltanto esteriore —, cioè, la definizione di *vino tipico*.

Quali cantine personali e quali cantine di ristoranti, specialmente se lontani da quei centri, annoverano oggi una bottiglia — o del vino corrente, sfuso — di *bianco di Montecarlo*, di *bianco di Valdinievole*, di *rosso di Valleriana* e di *rosso delle Colline lucchesi*? Ben pochi: e non per la limitatezza della produzione, sibbene per la insufficienza di cognizioni nei consumatori e per la limitata iniziativa dei venditori, come si avverte, del resto, per tante altre zone d'Italia, non sempre fra le minori. Soltanto in qualche « ristorante toscano », dei molti che vi sono a Milano, Torino, ecc., vediamo l'offerta di un Montecarlo o di un Valdinievole, perché quasi tutti i proprietari sono originari di quelle zone.

È vero che Valdinievole e Lucchesia nell'ultimo secolo hanno avuto rinomanza soltanto per l'olio (tutto « olio lucchese », anche perché fino al 1927 queste terre rientravano tutte nella Provincia di Lucca) ed anche in questi giorni l'olivo sembra dominare incontrastato, attorno a Montecatini e nei pendii di Montecarlo (assieme alle distese di pini silvestri) più che altrove. La vite promiscua è però piuttosto evidente ed è notevole il moltiplicarsi di chiazze, sempre più estese, delle colture specializzate, che indicano la riconosciuta validità della produzione vinicola. Questo si constata principalmente a Montecarlo (dove da tempo si è diffuso anche il rosso) e a San Gennaro, per l'iniziativa, più spesso, di piccoli produttori, che così riescono a riportare in auge dei vini già tanto apprezzati nel passato e che non sono mutati nel presente, se non per ulteriore miglioramento. Ma la loro opera deve essere completata, andando incontro ad essa il consumatore, a condizione che sia « preparato », tanto da autodidatta, come dagli ammaestramenti che devono venirgli principalmente da chi offre il vino al consumo. Fra questi offerenti hanno un compito delicato ed importante i ristoranti.

Tali sono i solidi precedenti storici di un altro, piccolo angolo vitivinicolo d'Italia: e siccome la rinascita generale del vino italiano ha riportato all'evidenza quelle situazioni passate, una sanzione di riconoscimento con il marchio di *vino tipico* sarebbe davvero opportuna e ... meritata, e per quel passato e per questo presente.

3

« VECCHI » VINI DEL CONTADO PISTOIESE (SECOLI XIV-XV)

La produzione vinicola della Toscana, nel Basso Medioevo (e, precisamente, nei secoli terminali, il XIV e il XV, che sono di gran lunga i più documentati e perciò suscettivi di studi ben fondati), non aveva raggiunto — fatte le debite proporzioni, s'intende — il livello quantitativo odierno chiaramente segnalato dall'abbondanza del consumo interno e dalla copiosissima esportazione: vi si registra, però, un'apprezzabile affermazione qualitativa, che in seguito avrebbe portato allo sviluppo anche sotto quel primo aspetto. Tale affermazione qualitativa è resa palese da una pronunciata differenziazione di regioni vinicole, dai prodotti ben definiti, naturalmente collegati al nome delle medesime: un numero di regioni più elevato di quello che appare al presente, giacché molte di esse oggi sono ricondotte all'uniformità della comune classificazione sotto il termine — peraltro insigne — di Chianti, seppure integrata, tale classificazione, per i casi territoriali esterni rispetto a questa regione di origine, con l'aggiunta del nome della zona di assimilazione (così, mentre la regione della Val di Pesa è in simile guisa discriminata, formando tutt'uno con il Chianti di origine, notiamo un « Chianti Colli senesi », un « Chianti Colli aretini », un « Chianti Colli pisani », e un « Chianti Montalbano », che in buona misura proviene dalla Provincia pistoiese).

Insomma nel progresso vinicolo della Toscana notiamo due stadi ben delineati: anzitutto, uno di ordine interno, che significa la diffusione delle colture ed il processo di specializzazione, il quale porta alla fioritura di zone tipiche in numero che senza fallo può dirsi considerevole; quindi, con l'intensificazione delle colture e della produzione nelle stesse zone, la deliziosa bevanda si svincola dalla equivalenza « produzione consumo loca-

le » e si incanala verso l'esportazione in più luoghi, favorita dalla profonda rivoluzione delle tariffe dei trasporti (trionfante nel XV secolo) onde tutti i beni — e, cioè, anche quelli poveri e quelli medi, fra i quali il vino — sono ammessi alla circolazione su qualsiasi distanza e per qualsiasi volume.

Questa narrazione verrà contenuta nella considerazione del primo stadio, che, d'altronde, rientra nel limite cronologico indicato nel titolo, anche perché le possibilità di circolazione sottolineate or ora riguardano in un primo momento (ossia nel secolo XV) i vini più forti e di più vecchia reputazione, quali i « grechi » dell'Italia meridionale e della Sicilia, che sin dalla conclusione del '300 cominciano a prendere la strada del Mare del-Nord e che, comunque, si diffondono largamente nella Spagna aragonese; le restanti località dell'Italia centrale sono un po' più tarde della Toscana ad affacciarsi negli scambi interregionali e internazionali ed assai più lo sono quelle settentrionali, se si esclude la Liguria, che l'arco appenninico isola per più aspetti e che per quello vinicolo l'assimilava e l'assimila a talune zone toscane (però, già nella seconda metà del Trecento, essa esportava i suoi « Dolceacqua », i « Coronata » e soprattutto i « Cinque Terre », fra i quali una « Vernaccia » — verosimilmente da Vernazza, nome di una di quelle località — del tipo passito, che fa pensare all'attuale « Sciac-trac »).

Nella circoscrizione odierna della provincia di Pistoia — la quale nel periodo in esame tutta gravitava principalmente sulla Città, pur quando questa fu sottomessa da Firenze — se fissiamo il nostro osservatorio sul 1400, vale a dire a metà di quell'intervallo, avvertiamo una netta differenziazione di zone tipiche, che oggi più non ammettiamo od alle quali non si dà importanza: forse perché abbagliati o suggestionati (mi riferisco segnatamente e chi scruta dal di fuori della Toscana) dal sovrano appellativo di « Chianti », secondo l'accenno dato. Queste zone tipiche del contado pistoiese sono state da me riconosciute — è opportuno che riferisca sul metodo usato — non alla semplice citazione di nomi di località che tanto di frequente si incontrano agli acquisti; ma dopo un riscontro effettuato, per così dire, al consumo, tendente ad accertare il permanere di quel nome costituente strumento, più che di individuazione del vino, di garanzia di pregi e proprietà oramai attribuitegli: chè, altrimenti, non potremmo parlare di « zone tipiche » e di « prodotti tipici ». La documentazione, che ho potuto utilizzare per questo decisivo completamento dell'investigazione e studio, concerne soprattutto Firenze: la quale, seppure ubicata troppo

vicino ai « nostri » centri di produzione (e d'altronde la circolazione — lo ripeto — si compiva in ambiti angusti e mai oltre i confini dell'insieme degli staterelli toscani), costituiva tuttavia una città sommamente interessante per l'importazione ed il consumo del vino (e vi dedicherò uno studio apposito in altra sede), per l'altissima popolazione (la terza o la quarta città d'Europa, con i suoi 100.000 abitanti), per i gusti raffinati e, quindi, per l'esigenza di un alto livello qualitativo del prodotto richiesto, senza dire della concorrenza di cui ferveva la piazza, data la possibilità che i ricchi soggetti aziendali avevano di convogliarvi i vini da tempo rinomati dell'Egeo e della stessa Italia meridionale.

Un'altra zona di grande interesse per l'osservazione nostra è Prato, con particolare riguardo alla cantina del celebre mercante-industriale-banchiere-assicuratore-trasportatore-agricoltore, Francesco di Marco Datini (1335-1410), che aveva modo di dotarla dei beni più pregiati, importandoli anche da luoghi lontanissimi. L'efficienza della osservazione in questo ambito è accresciuta dalla circostanza della sopravvivenza di buona parte del suo archivio privato (oltre a quello, notissimo, afferente alle sue aziende commerciali, dal quale si deducono fenomeni di produzione, circolazione e consumo vinicoli in tante zone del mondo di allora), che, appunto, ci riconduce fra le botti e le mense del suo palazzo pratese e della sua villa al Palco (sui colli a nord-est della Città), come in genere in tutta la sua economia domestica.

Le zone principali di produzione del contado pistoiese erano due, secondo, del resto, si constata ai giorni d'oggi: il Montalbano e la Val di Nievole, le quali ammettono ulteriori distinzioni.

La viticoltura del Montalbano era di già diffusa nei settori che riconosciamo al presente: sui due versanti e con la demarcazione in senso latitudinale della odierna circoscrizione provinciale. A nord (e, quindi, in provincia di Pistoia), si avevano i vigneti che guardavano verso il capoluogo, dai quali provenivano degli eccellenti vini bianchi, da San Baronto (per il quale si usava la generica denominazione di « bianco Albano ») e da Quarrata (talvolta detto semplicemente « bianco », ed altre, precisato quale « trebbiano »); un prodotto non meno apprezzato era il « rosso di Tizzana ». In via indiretta si desume che anche dal versante di Spicchio si traevano dei vini rossi. A sud (invado la provincia di Firenze per completare la « regione vinicola » del Montalbano) erano affermati, da un lato, Carmignano (con Comeana e Artimino) e, di contro, il distretto di Vinci.

Nella circoscrizione pistoiese (nella quale, da qui innanzi, ovviamente, mi conterrò) era prevalente il prodotto bianco, che, secondo quanto ho preannunciato, era spesso indicato « trebbiano », ossia, secondo il nome del vitigno o uva. Lo troviamo frequentemente a Firenze, mentre larghissimo ne era il consumo — è facile intendere — a Pistoia.

Anche nelle alture ad est di Agliana la vite era diffusa al punto da contraddistinguerne il prodotto con il nome della cittadina; ma esso era poco apprezzato.

Le più reputate regioni vinicole pistoiesi nel medioevo erano quelle che classifico sotto l'ampio nome di « Valdinievole », con il quale intendo il susseguirsi dei leggiadri colli da quello di Montecatini a quello di Montecarlo (quest'ultimo oggi, per la maggior porzione, in provincia di Lucca) con gli addentramenti delle vallate determinate da torrentelli che defluiscono verso la pianura antistante. I luoghi che riconnettono ad un tipo di vino sono, in quell'ordine geografico est-ovest: Montecatini, Cozzile, Massa, Colle di Buggiano, Buggiano, Pescia, Vellano e Montecarlo; ma non mancava la denominazione generica della regione, così di « bianco di Valdinievole » e di vermiglio di Valdinievole » (« vermiglio » — è facile intendere — sta per « rosso »).

I vini dal miglior gusto si ottenevano dalle località più addentrate (Cozzile e Vellano, che sono pure le più elevate, per quanto qui trattasi di zona e non soltanto di centro cittadino) e da quella più isolata e lontana, ossia, Montecarlo.

Cozzile offriva « fini trebbiani » come scrive, del 1401, l'amministratore di casa Datini, Barzalone di Spedaliere (parlando del repertorio vinicolo valdinievolino); del tutto simili erano quelli di Massa: insomma, da quei villaggi — del resto così vicini — promanava un tipo unico, il quale è da ritenersi, con quello di Montecarlo, il bianco più prelibato di tutto l'ambito pistoiese. Ritroviamo questi nomi esplicitamente, o immedesimati e, quindi, da sottintendere in quelli dei due mercati locali (li preannuncio: Borgo a Buggiano e Pescia) in operazioni di scambio con destinazione a Prato e a Firenze, ai prezzi più elevati fra tutti i bianchi della Toscana (a parte i vini elbani e le vernacce di San Gimignano) e che solo saranno eguagliati dal « bianco di Chianti » (ecco, nell'anno 1398, il primo impiego del nome di tale celeberrima regione, attribuito al suo vino). I prezzi, che sono normalmente — per lo meno sullo stesso mercato — lo strumento più sicuro per una gradazione qualitativa, permettono di giudica-

re inferiori gli altri « bianchi » valdinievolini; ma per differenze irrisorie, avendoli riscontrati, in media, di un valore pari ai 5/6 di quello del binomio Cozzile-Massa e di Montecarlo.

Di sovente — soprattutto quando gli acquisti non erano effettuati da competenti, non di rado inviati espressamente sul posto — vediamo impiegata la denominazione generica di « trebbiano di Pescia » o di « bianco di Pescia », anche per prodotti dai prezzi più alti: il che induce a ritenerli originari di queste ultime località, le quali per tutti i riguardi gravitavano sulla graziosa cittadina adagiantesi lungo il fiume che le dà il nome.

Ma vi era proprio un prodotto di Pescia, che verosimilmente scendeva dalle alture di levante (Uzzano) e di ponente (sopra Castello, Colleviti e verso Collodi).

Singolare è il caso del « trebbiano di Montecarlo » (qualche volta detto di « Monte Chiaro », frazioncina a poco più di un chilometro di distanza), che alcune lettere del 1402 (pure esistenti nell'Archivio Datini di Prato) rivelano assai ambito a Firenze e a Prato e certamente di già affermato: mentre qualche decennio fa gli venne negato il riconoscimento di « vino tipico » giudicandolo privo di tradizioni e, pertanto, vino di recente definizione.

Dai « bianchi » passiamo ai « rossi », i quali ultimi oggi sono discesi ad una posizione inferiore rispetto agli altri (a parte quelli di Montecarlo). Predomina nettamente il « vermiglio di Vellano, ch'è un castello di Valdinievole » (così in una lettera di tale Antonio di Pace, scritta da Lucca il 10 giugno 1382): vino gradevolissimo e solido che prestavasi all'invecchiamento e che veniva adoperato anche per il « taglio » (lo dirò fra poco). Lo incontriamo sulle ricche tavole di Prato, di Firenze ed ancora più lontano, ad Arezzo. Ma più sorprendente è il ritrovarlo a Lucca (lo si apprende dalla lettera menzionata poc'anzi), giacché, nell'epoca, i vini dell'interno di Toscana (del Pistoiese, del Fiorentino, dell'Aretino e del Senese) non si addentravano verso ovest, essendo ancora irresistibile la spinta e la penetrazione, proveniente dal mare, dei ricchi e robusti prodotti dell'Elba, della Corsica, dell'Italia meridionale e dell'Egeo, che acquistarono maggiore forza di espansione (in virtù della ricordata innovazione nelle tariffe di trasporto) proprio nel periodo nel quale è inquadrato questo studio (e specialmente, a cominciare dal tratto finale del XIV secolo).

Non mancano dei « vermigli » dalla indicazione generica « di Valdinievole », che fanno pensare ad altre zone di produzione di questo tipo, tanto più che frequentemente le incontriamo sotto prezzi più bassi di quelli usualmente correnti per il Vellano autentico.

Di Montecatini è ricordato il « vino cotto », piuttosto raro nella Toscana di allora, come nell'odierna.

Mi sembra interessante — per ribadire il pregio e l'elevato tenore alcoolico dei vini valdinievolini — riportare la voce autentica di un intenditore (è quella del Datini, che però la ritrasmette attraverso lo scritto di un dipendente), relativamente all'impiego che di esso si faceva per sostenere e migliorare i prodotti di altri luoghi (in questo caso delle alture attorno al Palco, lungo il Bisenzio, e del « Piano , che era la pianura lì vicina, di Cigliano e, poi, Arsiccioli):

« Chon ser Lapo e chol chongnato ò parlato del mescholare del vino di Valdinievole; e per quella scrivo a Ghuido, gli dicho chonpiutamente quanto avete e seghu(i)re; vèdila e sarai avisato. Non di meno ti richorderò vuolsi fare bollire il vino del Palcho meno che ll'usato: 2 in 3 dì; e poi svinare e mescholarlo chon quello di Valdinievole, una parte per metà, cioè in n'una bot(t)e di chongno, 5 barili di quel del Palcho e 5 di Valdinievole; e no' 'nporta qual vino si rabotti prima. Apresso le vinace, che rimane del vino dal Palcho, no' si vuole metere sul vino di Piano, chome s'è usato, e più vi si vuole metere in n'ongni quatro barili di deto vino di Piano e bollire uno barile di quel di Valdinievole, sì che il quarto vi si à; poi svinarlo e 'nbottarlo, sì che tutto vengha mescholato, detto vino di Valdinievole, parte per $^1/_2$ e parte per $^1/_4$ nella forma sopra detta, che 'l vino di Piano e quello di Valdinievole bolla nelle vinace di quel dal Palcho quello vi pare fia raghonevole: chosì fate. Vedi anche quanto ne scrivo a Ghuido e seghuite quant'è bixongno ».

La lettera è del 23 settembre 1399: le istruzioni in essa contenute sono dirette dal Datini, da Firenze a Prato; « ser Lapo » è il notaio, Lapo Mazzei, amico di Francesco Datini, che spesso ho ritrovato in operazioni di provviste e di « assestamento e miglioramenti » di vini in comune con il mercante pratese; Guido di Sandro Pieri, è un amministratore del Datini.

Pistoia era il grande mercato dei vini del suo contado — come è facile intendere — e specialmente di quelli del Montalbano. Importantissimo era anche il mercato di Pescia, sul quale confluivano prodotti propri, con quelli di tutta la sua vallata (con il notevole apporto di Vellano) e del vicino colle di Montecarlo; senza essergli estranei, i già citati, ottimi vini di Cozzile,

Massa e Buggiano, che avevano un primo mercato di accentramento appena incontravano il piano, e, cioè, a Borgo a Buggiano.

Non sarà superfluo riferire il nome di un grossista pesciatino: quel Michele di Carlo, che di sovente è menzionato in esportazioni a Firenze e a Prato di « perfetto » Montecarlo, di « vermiglio » di Vellano, di « trebbiano » di Cozzile, ecc., ed il quale esprime tanto bene la funzione di Pescia in questo campo, onde essa inseriva tutto il settore occidentale valdinievolino nell'insieme della giurisdizione pistoiese: che è poi la sua funzione economica generale di oggi (con il concorso, va senza dire, degli altri centri del settore orientale della medesima vallata).

Per riassumere, nel basso Medioevo, anche nel territorio pistoiese — ed anzi, meglio che in altri toscani, a parte quello fiorentino — si sono chiaramente delineati e nettamente imposti alcuni prodotti tipici (li ripeto: « Montalbano » bianco e « Montalbano » rosso; « Valdinievole » bianco e « Vellano » rosso, oltre al « Montecarlo » bianco), che reggono bene nei maggiori mercati interni di Toscana ove, almeno dalla fine del Trecento, per la più volte sottolineata ristrutturazione dei costi di trasporto, l'afflusso di concorrenti si andava facendo notevole: e sembra che questa concorrenza (con quella di nuovi prodotti italiani) sia stata ben sopportata a motivo dei solidi pregi intrinseci e degli apprezzati caratteri, se, a mezzo millennio di distanza, ancor oggi li troviamo quasi tutti (e potrebbero ridiventare tutti) bene evidenti e davvero attraenti, anche se non protetti — o meglio resi appariscenti — da una « appelation contrôlée » o da un « marchio ».

4

IL VINO BIANCO DI MONTECARLO ESPORTATO IN FIRENZE FINO DAL '400

Signor Sindaco, Eminenza, Eccellenza, Signore, Signori,

lo studio dei consumi nella Firenze medievale presenta un interesse altissimo per molti beni, anzi direi per tutti, e consente molto spesso di pervenire a generalizzazioni di larga portata; e in più, la molteplicità delle cognizioni che sull'argomento si vengono a realizzare ci abilita a risalire ai fenomeni di circolazione dei beni stessi e addirittura ai fenomeni di loro produzione. Dal punto di vista quantitativo, questo interesse è subito spiegato solo che si pensi che Firenze, attorno al '400, era una delle più grandi città d'Europa — la quarta o la quinta — avendo raggiunto e superato i 90.000 abitanti; dal lato qualitativo, era la città più prospera d'Europa e, perciò, in essa confluivano i beni più pregiati e più ricercati: stabilendovi un repertorio che, verosimilmente, non aveva l'eguale; inoltre, vi è da notare dall'altro lato della scala dei valori dei beni, e perciò dei consumi, che proprio in virtù dell'azione delle sue poderose aziende — le famose compagnie commerciali di Firenze — nella città, con precedenza rispetto alle altre, almeno dalla fine del Trecento, quando si è verificata una vera e propria rivoluzione nel campo dei trasporti, pervenivano anche beni di pregio inferiore, che riuscivano, perciò, a soddisfare i bisogni di una più vasta cerchia della popolazione, raggiungendone anche la parte meno abbiente.

Alludo, con il termine « rivoluzione » nel campo dei trasporti, non certo a quella operata dalla introduzione del motore, che avviene molto più tardi, ma ad una rivoluzione di carattere economico: il passaggio, cioè, da una condizione di estrema rigidità nelle tariffe dei trasporti ad una struttura moderna, quella che è rimasta anche oggi, informata al principio della

discriminazione dei prezzi e per la quale struttura sono ammessi alla circolazione anche i beni meno ricchi, per qualsiasi quantitativo, su qualsiasi distanza instaurandosi sin da allora il commercio di massa. A ciò, ripeto, avevano dato la spinta decisiva le società commerciali fiorentine, senza eguali per dimensioni, potenza e preparazione professionale dei loro uomini.

Questo che ho detto per tutti i beni — dico tutti i beni — vale anche per il vino. Studiando, infatti, il consumo del vino a Firenze, poi possiamo spaziare su tutti i prodotti che provenivano, che si realizzavano dal Libano al Portogallo e salendo, naturalmente, anche in Francia, seppure solo in rarissime occasioni siano discesi, già in quell'epoca, i vini francesi a Firenze.

Mi sia permessa ancora una divagazione: di chiarire le fonti utilizzate per questa mia narrazione, cosa — mi sembra — che si dovrebbe fare di sovente nel campo della storia economica per agevolare il giudizio sulla validità dei capisaldi della narrazione stessa. Io ho utilizzato quasi esclusivamente fonti dirette, fonti, cioè, che si sono concretate in immediata adiacenza e aderenza ai fatti economici, mano a mano che essi accadevano: alludo alle lettere commerciali, in grandissimo numero (ricche di notizie di tutti i generi, anche di genere non economico), e ai libri contabili, fra cui prevalgono le collane dell'Archivio di Francesco di Marco Datini da Prato — comprendenti ben 153 mila lettere venute da 280 città differenti e 600 libri contabili tenuti in otto città d'Italia, Francia e Spagna — documenti tutti da me totalmente studiati, i quali ci permettono di localizzare meglio e circoscrivere l'indagine, dal mercato in generale, che apre ai consumi, al consumo realmente verificatosi nelle case di Prato e di Firenze di quell'operatore economico; altre fonti sono i registri della gabella di Lucca, che un mio diletto allievo della zona — il Dott. Luigi Della Nina — esaminò a fondo, quando compilò la sua tesi di laurea (1), qui in Montecarlo, quindici anni or sono, la qual cosa procurò a me il sommo piacere di frequentare spesso questo Paese, lavorando nel suo Archivio, ammirandolo naturalmente, godendo in modo particolare del suo meraviglioso panorama

(1) Luigi Della Nina, *La vita economica in Montecarlo di Valdinievole dal XIV al XVI secolo, attraverso gli Statuti lucchese (1369) e fiorentino (1569) e altri documenti dell'Archivio di Stato di Lucca e dell'Archivio Comunale di Montecarlo (con trascrizione dei due Statuti superstiti)*, Università di Pisa, 1952, voll. 2.

di 360° circolari; e, poi — sempre in quella occasione —, altre fonti, fonti diremmo, rispetto a queste, statiche: gli Statuti del Comune, la raccolta esistente qui nell'Archivio comunale e l'altra, anteriore di due secoli — dalla seconda parte del Trecento —, dell'Archivio di Stato di Lucca, pubblicata recentemente dal Direttore dell'Archivio stesso, Dott. Corsi (2); inoltre, pure attraverso il Della Nina, i catasti (3).

Ebbene, esaminando tutti questi documenti, ed altri, s'intende, posso sostenere che attorno all'anno 1400 in tutta Italia si erano digià affermate le zone, le regioni, le super-regioni caratteristiche della produzione vinicola ed, in più, che alcuni prodotti, per lo meno dal punto di vista mercantile, si andavano tipicizzando.

Questo fenomeno, constatato in generale per l'Italia, vale anche per la Toscana e, direi, a tinte più marcate, giacché l'abbondanza della documentazione mi ha consentito osservazioni più approfondite, più accurate.

Se noi osserviamo il consumo dei vini a Firenze, cioè, dei vini che si producevano in Toscana (mi limito, per ora, alla Toscana) e che a Firenze affluivano, vediamo tutte queste regioni (le indico sommariamente seguendo il senso orario): il Mugello, la parte alta della Valle di Sieve e quella inferiore sino a Ponte a Sieve (e non sto qui a dire il nome delle località che già emergono più volte e che io ho preso in considerazione, come Dicomano, la Rufina, Vicchio, ecc.); poi, il Valdarno superiore, in una zona in cui oggi la viticoltura non ha più grande rilievo, mentre allora produceva dei trebbiani, dei vini bianchi, che erano di pregio notevole, eguagliati ed anche superati soltanto da quel vino nostro, del quale parlerò più in particolare, cioè, dal trebbiano di Montecarlo. Si producevano anche dei rossi nelle zone di S. Giovanni Valdarno, di Montevarchi, di Bucine e, un po' più all'interno, di Torre a Galatrona e di Galatrona stessa. Poi, i vini dell'immediato contado di Arezzo e, risalendo da Arezzo, del Casentino. Quindi, continuando a girare, a nord di Siena si delineano quasi tutte le località principali del Chianti, ché, finalmente, nel 1398 — ed è la data più antica che abbia finora ritrovata —, il vino proveniente da quei luoghi viene presentato sotto la denominazione che diverrà celebre, anzi, celeberrima, di « Vino di Chianti »; in quel caso, però, si tratta di vino bianco. Salendo,

(2) Domenico Corsi, *Statuto del Comune di Montecarlo* (1388), in « Fonti sui Comuni Rurali Toscani », Firenze 1964, pp. 150.

(3) Luigi Della Nina, *op. cit.*

poi —, e con ciò si distingue una regione che oggi si è fatta chiantigiana, mentre allora non lo era — ecco il vino di Greve (non si parla di Greve, nel termine generico di Val di Greve; ma vi è, per Greve, il termine speciale di Monteficalli, oggi, Montefioralle, dove aveva sede il Comune) ed anche il vino di Vignamaggio (oggi, fattoria molto importante), quello di Uzzano e quello di Lucolena. Si sale, quindi, fino ad arrivare a Firenze, per Strada, Pozzolatico e Giogoli. Poi, nella Val di Pesa, i vini della Val di Pesa; quindi i vini della Valdelsa, spostandoci anche dal fiume, come a S. Gimignano, famoso per i suoi vini grechi e la vernaccia, e i vini di Montaione, di Gambassi, di Montespertoli; i vini del contado di Empoli e quelli del Montalbano — del Montalbano valdinievolino: mi si passi l'espressione —, di Cerreto Guidi. Poi, i vini dei colli pisani, cioè, della Val d'Era: di Marti, che si affaccia da est sino giù a Montopoli. I vini della Lucchesia, con un termine che mi pare sia tornato di attualità, perché ho saputo in questi giorni che ne è stata avanzata la pratica di riconoscimento di vino tipico: il vino delle colline lucchesi, che veniva frequentemente a Firenze, che andava abbondantemente a Pisa e per il quale, nel mese di luglio, si usava l'accortezza di farlo viaggiare di notte — secondo un'osservazione che ho potuto compiere — affinché il caldo del giorno non lo alterasse. Tale vino, incontrato una volta, in un trasporto a Pisa, con un costo più elevato sembra provenisse non proprio da Lucca, ma da est, quindi, dalla zona di San Gennaro e Petrognano. I vini della Valdinievole — le località sono citate ripetutamente, altrimenti io non le riferirei —; i vini di Vellano, i « vermigli », vini rossi, oggi quasi scomparsi; i vini di Buggiano, del Colle, di Massa, di Cozzile e, in genere, di Pescia, che ne era il grande mercato. Poi, i vini del Montalbano orientale, cioè i vini di Carmignano, di Quarrata, di Tizzana; il vino della piana più vicina a Pistoia e delle piccole vallate che risalgono da Prato: del Bisenzio e della Marina; e i vini delle vicinanze più immediate di Firenze (a nord, si parla anche di vino di Fiesole).

Tutti questi prodotti, che troviamo abbondanti a Firenze su una scala di valori molto ampia, erano, però, assolutamente insufficienti. Si erano affermate tutte quelle zone importanti della regione — l'ho già detto —, ma esse non davano una produzione sufficiente e non si ritrovano pressoché mai alla esportazione. L'unico vino che prendeva il mare era il vino dell'Isola d'Elba; ma solo per venire in Toscana (non l'ho menzionato, perché era un vino di fuori, che si univa spesso ai vini del piombinese).

I vini toscani non venivano esportati; in compenso, in Toscana se ne importavano in grande quantità, soprattutto, naturalmente, quelli più consistenti, i vini di altissimo pregio, di vecchia reputazione, a cominciare dai vini del Libano, i vini di Tiro, che sono noti dall'età fenicia e già in quell'epoca avevano raggiunto il centro del Mediterraneo: vini, che si esportavano attraverso il porto di Tiro, seppure ormai decadente, e soprattutto attraverso quello di Beirut. Dall'altro lato, i vini che venivano da Lisbona. Ma predominavano i vini del mondo egeo: la malvasia, prima, dall'originaria zona del Peloponneso; successivamente, dalla sua nuova sede di ben più importante produzione, cioè, da Creta e, quindi, da Rodi, da Cipro, da altre isole minori.

I vini della Spagna si sono presentati in Italia rarissime volte. Erano, invece, i vini dell'Italia meridionale che andavano copiosamente in Ispagna. Ho sorpreso, qualche volta, a bordo delle navi ben 500 botti di vini « grechi » che partivano dal porto, il quale, forse, è stato, nell'epoca, il più rilevante all'esportazione, di tutta l'Italia: il porto di Tropea, in Calabria; vini della zona circostante o di Fiumefreddo, Santonocito, Scalea, ecc., vini della Sicilia, vini della Campania, vini della Puglia, vini della Sardegna e moltissimi vini côrsi.

Vi erano, poi, i vini della Provenza e i vini della Linguadoca. Il giudizio che dà un mercante fiorentino che operava a Marsiglia è questo: « si producono tanti vini qui e di vermigli e di bianchi e di secchi e di dolci, da poter riempire, ogni anno, per mandare a voi, cinquanta navi »!

Nella enumerazione che ho fatto, ho detto di due località qui vicino a noi e nelle quali rientra Montecarlo: quando ho parlato di Lucca ed ho adoperato, in ispecie, l'aggettivo « lucchese », per le colline, e quando ho parlato della Valdinievole. Ebbene, le colline lucchesi e i paesi della Valdinievole, che ho menzionato, erano, allora, più noti nel quadro vinicolo fiorentino di quanto non lo siano oggi; e in più, a Firenze, fin dal 1402, si è presentato con certezza il vino di Montecarlo, che non troviamo, però, nei numerosi dati delle fonti ufficiali: purtroppo, avviene spesso così, che la fonte ufficiale non riesce a penetrare dappertutto; mentre molto, se non quasi tutto, si viene a conoscere attraverso la fonte privata: la scrittura redatta e indirizzata scambievolmente fra uomini che praticano, che conducono direttamente gli affari, come ho detto in principio.

Nel 1402, l'operatore che ho ricordato menzionando l'Archivio prezioso e prodigioso che egli ci ha lasciato, cioè, Francesco di Marco Datini,

desideroso di arricchire sempre più la cantina della sua casa di Firenze e di ritrasmettere ai suoi amici e ad altri conoscenti i vini pregiati che riusciva a raggiungere — come pure a metterli in vendita, giacché nel suo repertorio rientrava anche il vino —, fa leva sui suoi collaboratori e corrispondenti, sparsi un po' dappertutto, per procurarsene delle migliori e più variate qualità: attraverso quelli di Prato, cerca di salire al nord e raggiunti, così, quelli della Valdinievole, arriva per la vallata della Pescia, fino a Cozzile, quindi, puntando su Pescia, li manda a raccogliere, a procurargli, il vino di Montecarlo.

Mi piace leggere qui il testo di due lettere, del marzo 1402, che scrive un impiegato del Datini, ragguagliandolo in proposito:

Sarò chon Arigho dipintore e dirò che provegha choll'amicho suo da Pescia se ttu potessi avere uno perfetto e buono vino biancho e dirogli che v'è u(n) Michele di Charlo a Pescia che n'à mandato chostà: che sia cho' lui, e sap(p)i se può fare che ttu sia bene servito e dirogli che sapi se da Montechiaro, ch'in quello di Luc(c)ha, se si potese avere di quegli e cche ttu ne voresti infino a barili 18 (4), e fusse perfetto. A Pescia v'è per Vichario que' de' Charnesechi, che penso sia tuo amicho, che, iscrivendo a lui, mi penso saresti bene servito (5).

Poco dopo scrive un'altra lettera:

Ad Aricho, dipintore, òe detto quanto mi scrivesti e informatolo a pieno e dettoli che si informi di que' trebiani da Montecharlo (6) e che m'avisi di tuto: dicie di farlo e, se bisognerà, andrà infino a Montecharlo e me(ne)rà secho un suo amicho intendente e che poi di tutto mi scriverà. E io òe sentito qui, da Benedetto di Bartolo, ch'e' trebiani di Pescia ti verano posti chostà più di lire 3 la soma e dicie che questo dì tornò di là (7).

Adesso allude al trebbiano di Pescia che ha già un prezzo notevole.

Questi vini montecarlesi furono, poi, forniti ed arrivarono a Firenze ad un prezzo superiore, che ho visto essere stato eguagliato soltanto in una occasione dai trebbiani di Montevarchi, non raggiunto dai trebbiani, dai

(4) Corrispondenti a poco più di 830/840 litri.

(5) A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze*, Barzalone di Spedaliere a Francesco Datini, 29 marzo 1402.

(6) Prima si parlava di « Montechiari », una frazioncina qui vicino, verso San Martino in Colle; adesso si precisa, di « Montecarlo ».

(7) A.D.P., n. 1107, *lett. Prato-Firenze*, Barzalone di Spedaliere a Francesco Datini, 29 marzo 1402.

vini bianchi del Chianti né da quelli della Val di Greve, in generale, altra zona notevole in fatto di qualità. Quindi, un vino di altissimo pregio, pregio che viene definito dal costo; e un quantitativo rilevante, in quella occasione. La fornitura viene ripetuta pure negli anni successivi; il vino di Montecarlo arriva a Firenze e, poi, ho visto che viene anche venduto a dei vinattieri della città; un vino, come si vede, che aveva già acquistato un nome, perché dal mercato attivissimo, vivacissimo, ben assortito, di Pescia si cerca di mettere in evidenza il particolare trebbiano che scende da Montecarlo.

Notiamo, però, che la produzione non doveva essere altissima, come ha dedotto il mio allievo Dott. Della Nina studiando le gabelle dei consumi al minuto, e precisamente, quando egli ha notato che la gabella arrivava quasi al 40 %; quindi, era un prodotto eccezionale, era un prodotto raro, un prodotto di grande valore, che perciò, veniva colpito così fortemente.

Studiando, poi, altri documenti di un secolo e mezzo dopo, il Dott. Della Nina ha rilevato che la gabella stessa si era ridotta ad 1/5; quindi, era discesa al 7-8 %, per cui la produzione doveva essere molto aumentata. Questa affermazione è sostenuta da un'altra constatazione, quella compiuta attraverso il catasto. Il catasto della metà del '500 — mi scusino se mi allontano di tanto dall'epoca che avevo prescelto — indica una specializzazione viticola del 17 % sul totale. La vite ancora riappare promiscuamente per un 11 % e più e, quindi, per un totale del 28 %. È un bel tasso percentuale che dice, appunto, che il vino aveva continuato a progredire.

Un vino senza dubbio già divenuto tipico e, ricordando gli studi di coloro che con maggiore profondità e soprattutto largamente precedendomi hanno considerato il problema del vino tipico montecarlese, mi pare che l'ostacolo a questo riconoscimento sia stato definito come mancanza di anzianità. Ecco un documento del 1402 che getta questa ulteriore luce sulla produzione vinicola di questa zona: un prodotto tipico largamente affermato, già da quell'epoca, su un mercato di primissimo piano come quello di Firenze.

III

VINO E CIBI: UN AFFASCINANTE CONNUBIO

1

COME BERE IL VINO NEL SISTEMA DEI CIBI

Signor Presidente, Eccellenza, Autorità, Signore e Signori, sono veramente felice di essere chiamato a collaborare ai lavori della Settimana del vino (se così si può denominare), che si svolgono in questa Capitale vinicola d'Italia, e non soltanto d'Italia, su organizzazione del benemerito Ente presieduto dal Prof. Italo Cosmo, il Maestro dell'enologia di fama internazionale.

Però, mi sento tremare di debolezza ed, allo stesso tempo, fremere di impazienza: tremo, perché le mie forze sono troppo esigue in questo campo ed in ispecie al cospetto di Maestri così affermati; e fremo, nell'impaziente tentativo di soddisfare l'aspettativa Loro, che è stata resa ancora maggiore dalle benevole presentazioni di oggi e di ieri (quella di ieri, da parte del Collega Pier Giovanni Garoglio).

Io sono un modesto dilettante, in materia. Il mio interesse per il vino — il gusto del quale, in me innato, mi è piaciuto di educare — si può riassumere nel termine oggi di moda: un *hobby*, che mi aiuta a « sollevarmi dalle sudate carte » della disciplina di mia specializzazione — la Storia economica —, dalla quale ho, tuttavia, tratto qualche elemento alle mie indagini, alle mie riflessioni sui temi vitivinicoli: se non altro, poiché io localizzo i miei studi nel basso Medioevo, che è il periodo in cui rinasce il vino, così come rinascono tanti aspetti salienti dell'alimentazione. Si sono, infatti, formate, allora, delle classi ricche, che tengono molto, fra l'altro, a curare la mensa e, quindi, la preziosa bevanda che la integra; inoltre, massimamente a partire dalla fine del XIV secolo, si è ampliata notevolmente la circolazione verso il consumo dei vini di ogni qualità, in modo che se ne coglie un assortimento sempre più pronunciato, mentre prima —

secondo la legge inesorabile nel quadro del movimento delle merci — non potevano circolare se non i beni ricchi. Il vino non era un bene ricco: per cui, anteriormente a tale epoca, soltanto i vini più pregiati — di alto tenore alcolico e di qualità superiore — erano idonei a sopportare l'aggravio del costo di trasporto, che, appunto, era rilevante. I vini italiani non circolavano che su brevissime distanze: ed è questa una delle ragioni onde la produzione del vino si è diffusa un po' dappertutto, sì da divenire sempre più vicina al consumo.

A seguito di una rivoluzione, beninteso di ordine economico, che si compie nel campo dei trasporti — con precedenza in quello della navigazione marittima —, per la quale il trasporto stesso si apre, su qualsiasi itinerario, a tutte le merci, anche le più povere, riscontriamo sulla fine del Trecento che il movimento dei vini è incomparabilmente aumentato. E quel che interessa soprattutto noi italiani è la possibilità, che allora si realizza, di mandare i vini nostri anche in luoghi che già da tempo avevano assistito a larghe affermazioni dei vini francesi: nel Mare del Nord — nelle ricche città della Fiandra e dell'Inghilterra — e in Normandia, dove i vini francesi pervenivano, appunto, da assai più vicino. Da quell'epoca, i vini della Sicilia, della Calabria, della Campania, della Puglia, della Sardegna, della Liguria e di qualche zona minore si ritrovano spesso in quelle Nazioni, apportativi da navigli di ogni bandiera, per la via di Gibilterra. Di inciso, ricorderò che la « rivoluzione » richiamata è costituita dalla grandiosa riforma della struttura dei prezzi del trasporto marittimo: o, meglio, della formazione, finalmente, di una struttura — giacché antecedentemente non si poteva parlare di struttura, essendo i prezzi stessi estremamente rigidi — ispirata al principio della discriminazione dei prezzi, la quale contraddistingue la configurazione odierna di essi, in qualsiasi ramo delle comunicazioni (il principio, radicatosi in un primo tempo nel terreno dei trasporti marittimi, si diffuse gradatamente in quelli delle acque interne ed, infine, in quelli terrestri, divenendo generale assai prima della metà del Quattrocento).

E da questo studio ho appreso — direi risalendo il cammino del vino verso il consumo ed entrando nelle case del consumatore — qualche cosa inerente al consumo stesso, e precisamente riguardante il momento in cui il vino si avvicina ai cibi, per combinarsi con essi, armonicamente: cioè, secondo regole precise ed in maniera da formare un « sistema ». Stando al

significato generale, infatti, questa parola indica l'insieme di più elementi, che siano legati mediante regole fisse ed immutabili.

Ebbene, fra tali elementi — da un lato le vivande e dall'altro il vino — esiste veramente una composizione ad insieme, cui si può attribuire il nome di sistema: nel quale è proprio il vino che agisce da fattore di allacciamento, di coesione e connessione. Così è avvenuto — come stavo accennando — fino dal Medioevo e tanto più ciò si verifica — e deve verificarsi — per l'epoca attuale, anche se in Italia è ben poco sviluppata una « educazione » vinicola, nei riflessi del consumo del vino (e non si creda che sia molto sviluppata altrove, se eccettuiamo la Francia; comunque, noi siamo uno dei Paesi più indietro sotto questo profilo).

Il vino deve essere abbinato convenientemente ai cibi ed è il vino che poi salda questi ultimi nella loro successione, rendendola più produttiva ed efficiente. Esso valorizza il cibo, ogni volta, ovviamente, che interviene in modo opportuno: esalta e rende marcati i caratteri salienti di ogni piatto e riesce a trattenerne più a lungo il gusto nella nostra bocca, che altrimenti sarebbe rapidamente addirittura alterato e annientato: qualche volta, anzi, questa alterazione perdura e si estende al vino stesso. Senza dire che il vino adattato al cibo, neutralizza tutto quanto o gran parte di quanto quest'ultimo rinserra di nocivo, facilitandone la digestione e l'assimilazione e lasciando indenni gli organi vitali del corpo umano.

Ma andiamo a vedere l'essenza di questo sistema: vale a dire i possibili accoppiamenti cibo-vino, che ci saranno suggeriti richiamando talvolta il cibo e tal'altra il vino, a seconda del corso della mia narrazione.

Da tempo si sono affermate delle regole precise, assolutamente invalicabili: diversamente non si realizzerebbe mai la composizione a sistema.

Alcune di tali regole sono di vasta portata e ormai abbastanza note: ma, ciò nonostante, io le richiamerò. Riguardano esse la presentazione oggettiva del vino, nel senso della sua preparazione per la nascita, indipendentemente dalle portate che dovrà animare.

Tutti conoscono la regola fondamentale della temperatura alla quale i vini devono essere serviti; ma aggiungerò qualche particolare. I vini bianchi esigono la presentazione fredda, differenziandola, tuttavia, a seconda della loro « vecchiaia », gradazione e *bouquet*. Essi devono essere tanto più freddi, quanto più sono pronunciati questi caratteri: un vino di 16 gradi alcolici e che abbia un'anzianità di oltre 4 anni deve scendere alla temperatura, addirittura di 6°-8°; un fragrante « Gewürztraminer » non

esprime interamente il suo squisito aroma, se non è ben trattato in questa guisa, facendone oscillare la temperatura (a seconda dell'anzianità e della gradazione, ripeto) tra gli 8° ed i 12° (temperature un po' basse, dunque, per il sensibile concorso del fattore — che ho già sottolineato — rappresentato dalla vigoria aromatica).

In questa regola profonda agiscono delle regole minori: così, il raffreddamento non deve essere rapido, come troppo spesso si fa nei ristoranti, quando il vino viene presentato in un bel recipiente con il ghiaccio; né si deve affidarlo alle celle frigorifere più potenti. E, se il consumo non avviene, è bene metterlo in disparte: grave errore sarebbe lasciarlo nel frigorifero, come è costume di non pochi ristoranti, in attesa che arrivi il momento del consumo, sì che a volte vi rimane settimane e settimane e finisce con l'essere servito quando ormai ha perduto i suoi attributi più considerevoli. Un saggio raffreddamento del vino è quello di sottoporvelo gradatamente, mettendolo in frigorifero almeno 6-8 ore prima dell'uso. Comunque, tra i due errori, che più frequentemente compie il ristoratore, è da preferire quello del raffreddamento rapido (con il ghiaccio, od altrimenti) alla giacenza prolungata nel frigorifero. Superfluo è, infine, rammentare che mai il ghiaccio può essere mescolato al vino, neppure a quello bianco.

È consigliabile stappare questi vini un po' prima della mescita: con anticipi di tempo tanto maggiori — anche per questa operazione — quanto più marcati sono i tre caratteri in questione; ma non superando i 30 minuti.

Ancora più importante e delicata è la predisposizione alla bibita dei vini rossi. È risaputo che essi devono essere serviti a temperatura-ambiente; e subito annuncio la regola particolare, secondo cui tale temperatura deve essere vieppiù elevata, per i vini di corpo e di maggiore vecchiezza; così come deve esserne effettuata l'apertura molto tempo prima che per i vini bianchi, giungendo finanche a 8 ore. L'ideale sarebbe che l'« ambientazione » si compisse almeno per 2 giorni, collocando il vino ad un calore crescente, fino al livello desiderato, che può toccare i 24 gradi: come richiesto per un « Barolo » tra gli 8 e i 10 anni, avendo cura di stapparlo almeno 6 ore prima del momento in cui esso diventerà ... operante. E come i vini bianchi non devono essere lasciati indebolire e perdere le impronte più evidenti con prolungati indugi nel frigorifero, così i rossi non devono rimanere in ambienti dalle temperature dette poc'anzi: sarà bene rimetterli in cantina, in attesa che si presenti altra occasione di consumo. Continuan-

do negli esempi, ne segnalerò uno imperniato su vini che si incontrano piuttosto raramente, soprattutto perché restano nell'ambito delle famiglie: i rossi della Sicilia sud-orientale — di Modica, di Vittoria, di Comiso, di Scicli, ecc. — , che toccano i 18°-20° e che pervengono ad un invecchiamento di mezzo secolo: quando essi sono appena ... trentenni, è opportuno mescerli dopo che hanno raggiunto una temperatura di 24°, mantenendoveli almeno 3 giorni. Il prolungamento dell'« ambientazione » è consentito soltanto per questi esemplari eccezionali, non oltrepassando mai, comunque, i 5 giorni. La norma di escludere il rapido adeguamento della temperatura per i bianchi è ancora più imperiosa per i rossi: guai a metterli accanto ad una sorgente di calore o addirittura immergerli in un recipiente di acqua calda, come, purtroppo, ho constatato — e non una sola volta! — in qualche ristorante.

Per i vini rosati si deve fare distinzione: possono essere serviti freddi e tepidi (mi sia consentito quest'ultimo termine); ma senza raggiungere mai i bassi limiti dei bianchi e gli alti limiti dei rossi: il freddo, per questa classe, deve intendersi compreso fra i 9° e i 13°; per gli altri, nell'intervallo 16°-20°. Le eccezioni per calcare la mano sul raffreddamento sono stabilite da alcuni rosati della terra che li produce più robusti (la Puglia): i quali, quando non sono molto vecchi e superano la gradazione di 14, sono del più alto rendimento, anche se consumati al disotto della temperatura di 10°: così, quelli del Salento, di San Dònaci, il « Negramaro » tarantino e, più ancora, quelli — che sono poco conosciuti, non esistendo ancora delle aziende che ne accentrino produzioni abbondanti — della zona di Bitonto, la quale, diffondendo la cognizione di tali prodotti, diverrebbe forse più famosa di quanto già lo sia per il suo olio saporito e fragrante.

Per stabilire la temperatura dei vini rosati è decisivo il fattore che ci interessa proprio da presso, il piatto cui abbinarli: se a base di uova — cibo ideale per quasi tutti i rosati, con diversificazioni dovute, secondo quanto dirò più avanti, all'ingrediente immedesimato con l'uovo (come nelle frittate) — il freddo è quasi sempre sconsigliabile. Cercherò di essere più chiaro, scendendo sul terreno della pratica: un « Lagrein kretzer » del Bolzanese (ed in ispecie di Gries) — che è da comprendere fra i rosati, appunto — si deve bere fresco, se accompagna un antipasto o piatti freddi; ma sulle frittate leggere (fino al limite rappresentato dalla frittata con cipolle) esso deve essere servito sui 16°-18°. Con l'occasione, dirò che, sempre rimanendo nel campo dei piatti con uova e principalmente delle

frittate, quando si passa ad ingredienti più robusti, è raccomandabile un altro « Lagrein »: il « dunkel », che si ottiene vinificando tutta in rosso l'uva dello stesso vitigno « Lagrein »; questo vino è rosso ed è, pertanto, da somministrare a temperatura ambiente. E fra questi due eccellenti e profumatissimi vini, per gli stessi piatti all'uovo, ma di ... intensità intermedia, suggerisco l'accoppiamento con il « Malvasier », o Malvasia rossa, delle stesse zone (vino completamente distinto dalle Malvasie tradizionali, che riattaccano le loro radici alla Malvasia egea), il quale ha, appunto, caratteri intermedi tra quelli dei due « Lagrein » (al « Lagrein dunkel » è da assimilare il « Lagrein » trentino). Ma, quando si scende a simili sottigliezze, bisogna che i vini provengano dallo stesso produttore ed abbiano la stessa anzianità.

Essendomi addentrato nel rosato più originale e più fragrante — il suo profumo sembra riassumere quello di tutti i fiori delle praterie altoatesine —, ne completerò il quadro, segnalando come questo « Lagrein kretzer », dopo 8-9 mesi, consegua di sovente un leggero frizzantino, che può consigliare di abbandonare il trattamento a freddo; è idoneo a sopportare un invecchiamento fino a 3-4 anni, richiedendo allora temperature di mescita anche sui 20°. La zona di produzione è limitatissima e, quindi, molto raramente lo troviamo sulle mense: con quella principale attorno a Gries, si hanno alcune « isole » a sud, a Ora ed a Cortaccia. Almeno sino ad oggi, però, abbiamo la certezza che si tratta sempre di una bevanda locale, senza integrazioni o finzioni, ammesso che se ne facciano ancora. Mi sia permesso di richiamare un produttore, dato che la sua attività rimonta per lo meno al XV secolo: è il Monastero benedettino di Gries, che ci offre anche un altro vino, il « Klosterleiten » — intitolato, dunque, al monastero —, leggermente meno aromatico del precedente, ma più incisivo, il quale mi sembra l'ideale sulle frittate di cipolla e su alcune pietanze leggere con funghi.

Gli « sformati » domandano un comportamento analogo: in dipendenza, ossia, dei componenti principali.

Queste regole devono essere attentamente rispettate se si vuole che il vino si presenti sulla mensa, ed agisca, con tutti i suoi caratteri e pregi, i quali talvolta possono addirittura riuscire ad occultare qualche difetto; viceversa, se queste operazioni saranno trascurate, è facile che si appalesino vizi ed inconvenienti, da sollecitare il più pesante biasimo per coloro che, colpevoli per lo meno di leggerezza, li hanno così provocati. Un ristorante di vaglia non può fare a meno oggi — dico oggi, perché oggi il vino in

bottiglia si sta largamente affermando in ogni Regione d'Italia — di un ambiente (basta una piccola stanza) con adatte apparecchiature per un misurato riscaldamento, il cui dosaggio si completa avendo cura di variare la permanenza dei diversi tipi in questa sorta di « camera a caldo », giacché alcuni si accontentano anche di 24 ore di tale « ambientamento », mentre altri ne possono esigere il triplo. Per il raffreddamento, il mezzo idoneo per eccellenza è il frigorifero; ma anche esso richiede accorgimenti e predisposizioni.

Considerato, fin qui, come i vini devono accostarsi e divenire operanti a tavola, mi addentro nel nocciolo del problema: e cioè quali i cibi cui essi devono accompagnarsi e come, per assolvere ai loro compiti.

Mi sembra di intravvedere due esigenze, diciamo, di insieme: una, localizzata nei vini, l'altra nei cibi.

La prima esigenza è quella secondo cui in un dato pranzo si vogliano far degustare certi vini: ed, allora, saranno i vini a chiamare ordinatamente, adeguatamente in causa i cibi. L'altra si identifica con il desiderio (o la necessità) di far conoscere specialità gastronomiche del luogo: le quali per esprimersi appieno determineranno — o devono determinare — la scelta dei vini convenienti.

In questa sorta di introduzione metodologica vi è un altro elemento notevole da rispettare: il limite di partenza ed il limite di arrivo, nella serie delle mescite, in fatto di gradazione: giacché impera una norma rigorosa onde, nel bere il vino, si deve sempre salire di gradi, mai tornare indietro; norma, rispettando la quale è possibile consumare più qualità di vini, anche in numero da sembrare impressionante: in uno stesso pranzo, si può arrivare persino a 15 tipi di vini, purché sempre accoppiati appropriatamente alle pietanze. È meno dannoso un pasto innaffiato con 15 vini, ben legati ai cibi, ripeto, piuttosto che un pasto condito con un solo vino, ma disadatto per la maggior parte dei cibi.

Ecco, quindi, l'altro problema, quando ci accostiamo ai diversi piatti: la gradazione del vino che deve esservi associato è sempre da tenere presente nel programmare l'intervento di essi, ché, altrimenti, si romperebbe quell'equilibrio ed armonia onde ho sostenuto l'applicabilità del termine « sistema » dei cibi e dei vini.

Bisogna tener conto del punto di partenza e del punto di arrivo — come ho detto — giacché, se si deve iniziare con un piatto al quale sarebbe opportuno abbinare un vino di 13°, l'impegno diventa, poi, notevole per

trovare gli altri vini, in ispecie se ne è stato messo in programma un numero di 15: si andrebbe a finire sui 18 gradi! Bisogna, pertanto, essere moderati nella gradazione di partenza, e, perciò, nella scelta dei primi piatti.

Qualora si segnasse, al contrario, un limite di arrivo piuttosto basso — ad esempio volendo concludere il pasto con uno spumante, anche di gradi 12 ½, che è piuttosto raro incontrare — si dovrebbe cominciare da livelli molto modesti, che, per la folta schiera in considerazione, si aggirerebbero addirittura sui 9°. Neppure lo spumante, è ovvio, fa eccezione alla regola: quella, cioè, torno ad insistere, di non indietreggiare mai nel grado del vino; ed è per questo motivo che lo spumante collocato alla fine non sta mai bene, se la serie dei vini precedenti non culmina con un esemplare di grado ad esso inferiore. Lo spumante si colloca molto meglio all'inizio, per servirlo su particolari antipasti: ad esempio, come secondo bianco, quando la pietanza annovera limone od aceto, anche sotto una cappa di maionese (quale un'insalata russa). E, di inciso, faccio notare che lo spumante si adatta felicemente a far compagnia a tali piatti, perché essi normalmente sono freddi.

Ho così mostrato — seppure tanto affrettatamente — come sia il vino a chiamare in giuoco un cibo; e come un cibo faccia appello ad un certo tipo di vino e ne respinga altri. Aggiungerò — sempre rimanendo alla superficie e badando all'insieme — che in un pranzo di grande impegno se la considerazione è data con precedenza ad una certa concatenazione di cibi, che immancabilmente si vogliano fare apprezzare e godere, il reperimento dei vini ed il loro allacciamento ai singoli piatti (od a parti di essi, secondo quanto preciserò) è quanto mai delicato, ma non deve essere assolutamente trascurato, se si vuole avere una combinazione o, meglio, una composizione perfetta. Allorché, invece, fosse intendimento di presentare in un ordine comunque reputato opportuno, una gamma di vini, saranno essi a dettare legge ed a far leva sui cuochi, fino a talune sfumature di confezione e cottura: mi sia permesso di esemplificare con la mia mensa, nella quale quasi sempre dò la precedenza ad un gruppo di vini che desidero di far conoscere ai commensali, ed a tal fine predispongo — sia pure modestamente e semplicemente — le pietanze.

Per questa specie di corrispondenza biunivoca tra gli elementi della *serie-vini* e quelli della *serie-cibi* può accadere che in qualche località si debba rinunciare alla degustazione dei vini del posto, o almeno di alcuni di

essi, soprattutto di quelli correnti o « aperti » (per usare la traduzione letterale del termine francese e svizzero): i vini correnti di pregio, infatti, non sono di bassa gradazione nell'Italia meridionale e insulare (mentre è più facile trovarvi vini leggeri in bottiglia) e noi dobbiamo, così, rinunciare ad un bianco di 14°, magari adattato felicemente su un piatto forte di pesce, se non abbiamo in vista, per la prosecuzione dell'alimentazione, un rosso di pari corpo o superiore. Ma, come sempre, anche in questo ambito, una legge provvidenziale della natura ci viene in soccorso, in modo da soddisfare l'esigenza talvolta del vino e tal'altra del cibo: in moltissime località, il vino sembra fatto apposta per taluni piatti e viceversa. In questo caso, non è solo il vino che è caratterizzato dalla Regione, ma gli stessi piatti — manifestazione di sintesi della cucina locale — segnano un'analoga, genuina espressione: talché si può parlare più di correlazione che di semplice abbinamento.

Comunque, se noi ci mettiamo in movimento, è saggia norma conoscere i vini locali, accontentandoci magari di uno solo, purché, però, lo si possa degustare nel suo più riuscito accoppiamento: insomma, applicandolo sul piatto per il quale sembra essere nato. E di ogni paese bisogna praticare anche i vini correnti — anzi, specialmente quelli — per conoscere a fondo la produzione, in tutte le sue classi ed in tutte le sue possibilità (da essi ultimi, derivano e si riconoscono le condizioni per l'ulteriore valorizzazione, con l'invecchiamento ed altre operazioni).

Comunque, io mi riferirò principalmente ai vini in bottiglia, perché sono i vini che possono circolare di più e che si possono tenere in qualsiasi posto: infatti, la mia conversazione vuole rimandare ad un sistema, che trovi realizzazione in ogni zona d'Italia, « trasportandovi » via via i vini occorrenti per rispettare le prescrizioni dell'aggregazione sistematica.

Passiamo adesso ad alcune regole, da potersi chiamare parziali od interne.

Notissima quella, per la quale i cibi, nelle loro due grandi classi, provocano una demarcazione dei vini: la classe dei pesci e la classe delle carni, da cui promana la distinzione in vini bianchi, da applicare nella prima, ed in vini rossi, per l'altra. Tutto giusto: nondimeno, vi sono delle eccezioni e quel che è sempre da tenere presente è anche il diverso modo di cottura e massimamente gli ingredienti impiegati, i quali, qualche volta, arrivano a capovolgere le « regolette », che pur sembrano ben solide. Ad esempio, una orata arrosto non è uguale in tutta Italia: in Toscana, la si

tratta con il ramerino; in Campania, invece la si conclude in un bagno di aceto; in Sardegna, se ne alimenta la cottura con acqua salata. Ecco i due fattori — procedimento di cottura ed ingredienti impiegati — che effettuano una differenziazione nei vini.

Uno dei campi nei quali l'adozione del vino si presenta molto difficile è quello delle pietanze elaborate con l'aceto. Qualche anno fa, ascoltando una conferenza nella Penisola iberica, appresi che il problema non era stato ancora risolto. Ma, viaggiando, come ho fatto in tutta la mia vita e non soltanto per alimentare i miei studi di storia, mi sembra di essere riuscito a risolvere il problema, con la continua ed assidua esperimentazione. Ero già sulla via di un giudizio definitivo; ma la sanzione mi fu offerta in una trattoria di Chieri (Torino) dove una « Freisa » perfetta — e, naturalmente, giovane —, con la spuma moderata e con tutto il suo profumo tipico, ha retto benissimo l'accoppiamento con il pesce carpionato — pesce d'acqua dolce, cioè, del posto —, che è cucinato in maniera eccellente in quella Regione, come in Lombardia e altrove. Ho ripetuto l'esperimento con il « Nebiolo » — nelle stesse condizioni (anche di temperatura, che non deve superare i 16° ... a quell'età) — e, passato in Lombardia, mi sono avvalso dei vini frizzanti dell'Oltrepò pavese — il « Barbacarlo », il « Sangue di Giuda » ed anche il « Buttafuoco » —, mai dolci, è evidente, che pure hanno detto un « sì » pieno a tale abbinamento.

Ed è tanta la forza ... di persuasione del vino rosso frizzante sull'ingrediente aceto, da essere risultato valido l'accoppiamento persino sull'orata — pesce di mare — alla maniera campana, che ho rammentato: e il vino è — deve essere — quello del posto, cioè, lo squisito « Gragnano », che si produce là dove si stacca la Penisola sorrentina.

Ecco, dunque, una delle eccezioni del vino bianco, che abbandona il pesce per lasciare il posto al vino rosso (un'altra eccezione è rappresentata dal brodetto di pesce più « carico » — il *cacciucco* — che predilige vini toscani rossi, forti ma giovani; rossi sempre, ma più leggeri, si inquadrano felicemente nei più moderati piatti del genere, quelli delle Marche e Abruzzo; all'affine zuppa di pesce, se molto doviziosa, si accoppia pure un rosso delicato, ma mi sembra più azzeccato un bianco di corpo e un po' « tondo »).

Ripeto che deve trattarsi di vini frizzanti, anche di un certo tenore alcolico; ma serve bene allo scopo pure un « Lambrusco », specialmente se

proveniente dalle zone che lo producono un po' più robusto, come lo troviamo a Carpi.

E, se la riuscita è piena con i più delicati piatti di pesce, a maggior ragione lo è su altri piatti manipolati con l'aceto: ad esempio, consumando un arrosto di carne — anche una bistecca alla fiorentina —, accompagnato con un Chianti, se, sul finire, ci rinfreschiamo con un'insalata ben acetata, è conveniente passare ad un Nebiolo alla maniera anzidetta, che sia leggermente superiore di gradi al previo vino, secondo i principi tra i più inderogabili del saggio bere.

Poiché dianzi ho richiamato lo spumante bianco, per lo stadio acetato o limonato dell'antipasto, mi sembra di poter concludere che tutti i piatti aspri in tal guisa vengono ampiamente soddisfatti dai vini frizzanti, bianchi e rossi; ma a condizione che essi siano a fermentazione naturale. L'alto pregio e le inesauribili risorse di uno « Champagne » — ma io mi riferisco a quello realizzato in Italia (e lo dico, infatti, « spumante »), dove se ne produce ormai in maniera eccellente (e approfitto per segnalare esemplari: il superbo « Pinot » della Franciacorta bresciana) — sopportano benissimo, integrandolo felicemente, un piatto dalle suaccennate caratteristiche e per giunta alla maionese.

Ho aperto il tema del pesce sull'orata arrosto e l'ho sviluppato soltanto — in questo esame della funzione dei vini frizzanti e delle parallele esigenze dei piatti acetati — attorno all'orata di Napoli ed in genere della Campania. Per quella cotta al modo sardo, non ci sono che i vini tondi di quell'Isola a valorizzarla ed esaltarla, specialmente se serviti molto freddi e di gradazione non inferiore a 13°. Se l'arrosto è realizzato con il ramerino, secondo le regole che impone questo ingrediente la gradazione deve subire un'impennata: ci vogliono dei bianchi piuttosto forti e molto freddi, anche un po' « tondi », come sono alcuni esemplari delle Colline pisane (così il bianco di Chianni); ma vi sta bene pure qualche vino aspro, purché di corpo.

Così facendo, il retrogusto del vino permane e si fissa meglio ad ogni bevuta, che si alterna all'ingerimento del cibo; allo stesso tempo, il vino dà risalto agli elementi essenziali e più gustosi del cibo, quasi quasi scacciando tutto quanto vi è di superfluo e rendendo, per così dire, puri il sapore ed il gusto fondamentali del cibo stesso.

E non sembri esagerazione la mia, se sostengo che il vino, appropriatamente applicato, elimina quella tossicità che ha ogni cibo (seppure

limitatissima) persino nell'ambito di una dieta rigorosamente « bianca ».

Il banco di prova del vino, sotto questo profilo, si ha nell'adattamento dei vini sui piatti dai quali oggi si rifugge: i piatti a base di uova, segnatamente se a frittate: piatti che oggi si tengono per lo meno a distanza, l'uovo preoccupando per la sua azione sul fegato e per ... l'incremento del colesterolo. Ebbene, il vino giustamente adottato, può fare sparire in gran parte — se non totalmente — l'effetto tossico dell'uovo e delle materie impiegate per confezionarlo, sino ai gravi e ben più pesanti residui dell'operazione di frittura.

Per l'uovo vi è gran varietà di vini, a seconda di come esso viene ammannito. Un vino certamente tra i più indicati in materia è il rosé; ma, come ho già lasciato intendere, i rosati sono diversissimi, per tipi, gradi ed anzianità alla quale possono pervenire: diversità, che devono essere conosciute, proprio in funzione della possibilità di soddisfare le pretese di un tal cibo. Anche qui vale la norma per cui la maggiore incisività e potenza dell'ingrediente richiede vini progredienti di gradazione, sapore e vecchiaia. Sulle frittate leggere sono adatti anche dei vini bianchi, come è facile intendere; ma è bene non servirli molto freddi, anche se sono piuttosto fragranti e di corpo (è un'altra delle tante eccezioni, che via via si appalesano, pur innestandosi in regole fondamentali). Così su una frittata di zucchine o di piselli o di carciofi (carciofi non fritti, cioè, escludendo il tortino di carciofi alla toscana) stanno assai bene i bianchi alto-atesini (ad esempio, un buon « Terlano ») e del Veneto, fino ad arrivare al Friuli, con il « Tocai » (specialmente un po' invecchiato, quando il colore si fa più scuro e ad una temperatura sui 14°, come tanto felicemente risponde quello di Buttrio). Molto bene ho trovato l'abbinamento con i bianchi dell'Oltrepò, specialmente l'aromatico « Müller Thurgau » del Montelio.

Una frittata forte con grossi pezzi di prosciutto e piccante ci fa passare verso i rossi di corpo e qui ricordo l'esemplare della famiglia « Lagrein », il « dunkel »; ma vanno bene tanti vini dei luoghi dove queste frittate vengono molto apprezzate e sono quasi di moda (in varie zone d'Italia).

Se si insiste ancora nell'intensità e densità della sostanza di questi piatti, con il punto tra i più elevati, immettendovi abbondantemente i funghi, non può esservi che il vino rosso: e riesce molto meglio quello dei luoghi produttori di funghi, alla stessa maniera onde si ha il legame con il fungo puro realizzato in vario modo. Nulla vi è di meglio di un « Marzemino » e di un « Teroldego » del Trentino (purtroppo il vitigno che dà

questo meraviglioso vino sta scomparendo!), per i funghi cucinati sul posto e per frittate ai funghi; così, i vini della Valtellina; i Chianti di più forte gradazione e un po' anziani (compreso un San Gennaro o un Montecarlo rosso della Lucchesia o un Colline pisane); un « Rossese » di Dolceacqua; quasi tutti i vini piemontesi; un « Cecubo » di Formia od un « Falerno » rosso di Mondragone; un « Aglianico » del suo originario luogo italico (la Lucania) o anche l'altro dell'Avellinese, come il « Taurasi »; un « Torre Quarto » della Puglia; un « Cirò » della Calabria e così di seguito. In tutte le Regioni d'Italia ci sono vini che servono assai bene i funghi, perché questo è, infatti, un piatto che ovunque si ritrova e si apprezza.

Il punto è sempre lo stesso: il vino deve valorizzare il cibo e viceversa. E mi piace di ripetere che, bevendo sui piatti all'uovo vini così adatti, si sente un gusto particolare, che non è il sapore dell'uovo, ma l'esaltazione di quanto con l'uovo è amalgamato; perfino il grasso fritto scompare, tutto diventando più leggero, assimilabile e nutriente.

Trattando il particolare tanto più vasto del pesce, l'argomento mi ha portato a varie derivazioni. Il pesce richiede, bensì, vino bianco; ma bisogna distinguere fra pesce « leggero » e pesce « forte », con i loro moltiplicatori rappresentati dagli ingredienti e dal tipo di cottura. Un antipasto che si serve in Liguria, quello dei bianchetti, bolliti con poco olio (e sottile) e limone, richiede un vino leggero e non pretende grande impegno (un « Vermentino », un « Coronata », un « S. Margherita » e un « Cinque terre », giovani); mentre, se abbiamo un pesce un po' più forte, un pesce un po' più grosso e grasso, allora, ecco un impegno ben maggiore per il vino, che si esprime nuovamente con l'ascesa dei gradi. Insomma, si ripete la regola secondo cui tanto più il pesce è forte, sostanzioso (e vi concorrono i condimenti interni ed esterni, come ho sottolineato poco fa), tanto più debbono essere forti i vini con i quali accompagnarlo; ed, anzi, salendo di gradi, bisogna che il vino sia anche « tondo », cioè, non aspro, e più aromatico. Il vino asprigno è richiesto dal pesce quando è un po' grasso — l'esempio è quello del muggine, che non è l'unico, tuttavia —, specialmente se bollito. Passando all'arrosto — che ... rinforza il pesce stesso — ecco la necessità di fare intervenire di norma i vini tondi: ed allora intervengono soprattutto quelli dell'Italia meridionale ed insulare, assieme a quelli laziali (dei Castelli Romani, non del Viterbese). Per le fritture di pesce è indispensabile il bianco, salendo nei gradi ed anzianità, secondo la « sostanziosità » del piatto. Il vino di Orvieto, leggermente invecchiato, è

quanto mai versatile su questo terreno e precipuamente sui filetti di persico dorati ed altri pesci dei laghi dell'Italia centrale.

I vini bianchi « tondi » stanno bene sui piatti un po' aspri: come le pastasciutte con sugo di pomodoro freschissimo, leggermente acidulo. Così, appunto, i vini dei Castelli Romani, che sono tra i più « tondi » d'Italia, specialmente adesso che la situazione è un po' cambiata, essendosi estesa la viticoltura in quella fascia di territorio prima incolta, fra i Castelli ed il Mare di Nettuno. Vi è, inoltre, da tener presente che, dopo le gravissime falcidie operate dalla filossera, si è proceduto ad un completo rinnovamento delle viti (fra l'altro, sono quasi scomparsi i vini rossi, che, specialmente a Marino e ad Albano, erano di gran vaglia); e le acquisizioni dell'anzidetta regione interna — la si vede assai bene, percorrendola con la ferrovia Roma-Napoli, dove siamo piacevolmente attratti dallo spettacolo dei filari di viti, che sull'ondulato terreno si estendono, perfettamente ordinati e curati, verso Anzio e Nettuno — presentano, a ben guardare, più i caratteri dei vini del « Padiglione » (cioè, di Nettuno), che quelli della vecchia produzione dei Castelli, così come da quest'ultima si differenziano, seppure più leggermente, i vini dall'altro lato della fascia dei Castelli, cioè da Montecompatri in là. Ma ora, queste diverse fasce sono unificate e tutta la produzione è considerata vino dei Castelli salvo quella che gravita su Aprilia. Forse sarebbe bene ridare autonomia alla zona di Nettuno.

Il vino di questa località è particolarmente tondo e serve a meraviglia un piatto di spaghetti alla « amatriciana », dal sugo forte, aspro, gustosissimo, reso ancor più aspro dal famoso pecorino romano « pizzichino » (o « pizzicante », o « pizzicorino »).

Per questo piatto vi è anche un vino, leggermente differente dal nettunese, ma con un fondo abbastanza « tondo », per abbinarsi forse ancora più efficacemente al piatto, che, appunto, prende il nome dalla celebre cittadina — Amatrice — situata nel cuore dell'Appennino, in quella porzione dell'Abruzzo che dal 1927 è stata aggregata al Lazio: alludo al « trebbiano » abruzzese ed in ispecie a quello di Pratola Peligna, che ci richiama la regola secondo la quale i piatti di un paese ritrovano sempre nel posto il vino ideale.

Tuttora in tema di abbinamento del vino con i piatti aspri, il vino tondo della Sardegna si appaia molto bene ai « maloreddus », gnocchetti freschi che si condiscono con una salsa molto aspra, anch'essa resa tale ancor più dal pecorino piccante dell'Isola.

Tornando al pesce, insisto che bisogna porre attenzione al tipo, alla qualità e al modo come è cucinato. Per esempio, in un assortimento di due o tre pesci bolliti, nel passaggio dall'un tipo all'altro, sarebbe opportuno cambiare vino (sempre che se ne abbia la possibilità e disponibilità, naturalmente!). Nel caso di una spigola (o branzino) bollita, vivificata ed integrata da un « Terlano » (come quello, che mi sembra perfetto, della Cantina Sociale di tale cittadina), il successivo intervento di un'orata (pure bollita) dovrebbe richiamare il concorso di un « Gewürztraminer » o quello che sta tra i primi 10 bianchi italiani, il « Sauvignon » della stessa Cantina Sociale (mutando vino nell'ambito dello stesso piatto, affinché le differenze non siano troppo marcate, è indispensabile rimanere aderenti alla stessa fonte di produzione e stessa annata).

In questo esempio, pur trovandoci ad operare sul medesimo piatto, si tratta di pezzi di pesce differente, che costituiscono, perciò, altrettante pietanze: ma il cambiamento del vino può essere necessario proprio sulla stessa pietanza. Prendiamo il pollo, specialmente quando l'« unità di pietanza » è più evidente, cioè allorché esso viene servito abbondantemente, per una metà: se è arrosto, avendo noi bevuto un « Merlot » sul petto, nel passare alla coscia bisogna fare intervenire un « Cabernet », ambedue i vini dello stesso ceppo di luogo e di tempo; oppure, rispettivamente, un « Barbaresco » ed un « Barolo »; od anche un « Lago di Caldaro » e un « Blauburgunder » (il nome che assume il « Pinot nero » in Alto Adige). Si può fare la distinzione del vino anche nella sfera dello stesso tipo, introducendo, a conclusione, un esemplare più vecchio e che sia leggermente più forte. Qualora il pollo fosse bollito, e, perciò, accompagnato con un vino bianco, suggerirei un mutamento come quello che ho ricordato per il pesce, partendo anche da un « Weissburgunder » (vale a dire, il « Pinot bianco »), per salire al ben più aromatico « Traminer » o al « Sauvignon », già rammentato. Un passaggio felice sarebbe quello dal Pinot « bianco » a quello « grigio » (il « Ruländer » della terminologia germanica) quando essi avessero caratteri tali da permetterne una simile successione, dato che normalmente non si trovano nello stesso luogo (o almeno presso lo stesso produttore). Ci vuole, pertanto, una profonda conoscenza da parte di colui che dovrà fare così delicata scelta.

L'intervento del « Barbaresco » — che sta su un tono di corpo e di vecchiaia più alti del Merlot — è consigliabile — seguito, poi, dal Barolo — su piatti più forti, in quella stessa condizione: così, sul fagiano.

L'avere ricordato il pollo ed in genere le carni affini, mi richiama alla mente il vino che sembra nato per essi: è questo il « Chianti », il quale serve a meraviglia qualsiasi piatto di pollo, tanto più essendo un vino estremamente duttile e malleabile, date le diversificazioni che, pur sotto l'apparente unicità di appellativo, compiono inesorabilmente i terreni, oltre a quel fattore che opera su tutte le produzioni, ossia, l'anzianità. Per queste ragioni, il Chianti è un vino molto variato — senza con ciò volere dissociare nettamente dagli esemplari di « Chianti classico » quelli dalle denominazioni aggiuntive e differenzianti — e come tale idoneo a soddisfare tutte le esigenze di accoppiamenti proprie dei vini rossi e fino a quelli di dettaglio nel cerchio di un medesimo piatto, come, per l'appunto, per il pollo. E dirò di più: che vi sono alcune espressioni del Chianti — quando è più leggero e « chiarellino » e giovane — che addirittura soppiantano il bianco, per accompagnare validamente un mezzo pollo bollito, nei suoi due componenti essenziali (petto e coscia), effettuando la « distinzione » col salire di un ... gradino in gradazione o anzianità.

Parlare delle possibilità — inesauribili, appunto — del Chianti, vorrebbe dire occupare un tempo lunghissimo: e, d'altronde, essendo noi in Toscana è preferibile ricollegarci alle produzioni delle altre regioni, che da noi, infatti, sono meno conosciute.

Ma, una volta che sono entrato in Toscana, mi sembra opportuno sottolineare che nella Regione vi sono tanti vini non raccolti sotto il nome di « Chianti », eppur meritevoli della massima considerazione, anche perché molti di essi hanno un'antichissima reputazione (il loro apprezzato e diffuso consumo risale almeno al '300) e si impongono egregiamente per convenienti « accoppiamenti »: mi limiterò a segnalare i rossi di « Montecarlo » (anche se finora ne è più conosciuto il « bianco ») e il « nobile » di Montepulciano, per la caccia (il primo, specialmente per il tordo). Sono molti e nettamente tipicizzati questi vini che si dispongono alla periferia della Regione — come facendo corona al vino dal nome più generalizzato e dalla larghissima produzione — e per i quali io proporrei il nome di « vini *minori* della Toscana », senza che tale aggettivo abbia alcun riferimento alla qualità, ma soltanto, come si usa fare in simile terminologia, alle misure quantitative (in questo caso, alla minore estensione di vigneti e quindi al minore getto di liquido).

I piatti di carne sono quelli più facili a seguire e soddisfare: giacché la gamma dei vini rossi — che normalmente vi si riconnette — è assai più

assortita, senza dire che nell'ambito di ciascun tipo vi è una maggiore uniformità, a meno che non si facciano salti territoriali eccessivi (i « Merlot », ad esempio, delle zone attorno al Piave e ad Est fino al Collio sono fra loro abbastanza simili, ma non così constatiamo per quelli trentini, lombardi, romagnoli e adesso anche laziali, ad Aprilia).

Si ripresenta, su questo terreno, la regola per la quale quanto più una pietanza è forte, tanto più marcata deve essere la gradazione e l'anzianità del vino da affiancare. Sulle carni di vitello, carni giovani, si bevono vini leggeri e giovani: e ciò, malgrado che le carni giovani, essendo quelle più difficili a digerirsi, richiederebbero vini forti, i quali — tra le altre prerogative — hanno la funzione di agevolare la digestione. Vi si adattano molto bene anche i vini frizzanti, fra cui il « Lambrusco », e specialmente un vino — pure emiliano, ma che trovandosi ai confini occidentali della Regione, riveste piuttosto i caratteri del finitimo Oltrepò pavese —, che si è imposto in tempi recenti: il « Gutturnio », ideale per gli arrosti leggeri ed il quale permette il contemporaneo consumo del contorno di insalata all'aceto.

Per i piatti in umido, bisogna fare distinzione fra i sughi meno e più « ristretti », che richiedono l'applicazione della regola dianzi accennata. Negli stracotti, a parte gli accoppiamenti felici con i vini locali, piuttosto robusti e non molto giovani, ho constatato che un legame perfetto è quello con i vini della « Via dello Spanna » — quella strada da Novara al Sesia (e quindi a Gattinara), in cui si affacciano colline ridenti di paesi che danno nome ai propri vini: Fara, Sizzano, Ghemme — e poi il « Valpolicella », il « Chianti » ed il « Rossese », con tanti altri, compresi quelli dalle espressioni più elevate, nella gradazione, nell'anzianità e nel profumo. E non bisogna dimenticare gli ingredienti — come al solito —, che possono avere grande rilevanza, ad esempio nel ripieno degli involtini di carne (patata, carciofo, formaggio, salame ed altri insaccati), che se è piuttosto saporoso, impone vini più robusti ancora.

Per i piatti di fritto — la cotoletta alla milanese, per intenderci — due serie di vini sembrano quasi insuperabili: un « Clastidio », ma anche un « Barbera » dell'Oltrepò e meglio ancora un « Bonarda »; ed i tre rossi della Valtellina. Ma vi vedo molto bene anche i vini aspri (come del resto sono il « Bonarda » e il « Barbera » adesso richiamati), quali il « Raboso veronese », di produzione del Piave e anche del Tagliamento. Nella frittura di frattaglie — cervello, animelle, fegato ed altri componenti per il « fritto all'italiana » — può andar bene anche un rosato un po' forte e non freddo;

ma sono ancora più indicati taluni frizzanti nobilissimi — quelli del Piemonte: Nebiolo, Grignolino e Freisa —, assieme ad un « Dolcetto », ed ancora il « Gutturnio », il « Sangiovese », l'umbro « Rubesco », il « Merlot » meno anziano, un « Cerasuolo d'Abruzzo », un « Piceno » e via di seguito.

Per gli arrosti di capretto direi che è sempre felice l'accoppiamento con il vino del posto — generalmente giovane e « aperto » —, come la prova che ci viene fornita da Castel San Pietro, che così valorizza pienamente il suo eccellente « Sauvignon » rosso.

Mi piace ricordare un piatto di carne piuttosto raro, il quale, pur recando il nome di « vitello alla genovese » è, invece, una realizzazione campana (con un appropriato ingrediente cipollino), senza sughi rossi: come spesso accade, a meraviglia si uniscono ad esso i vini locali, quale il « Solopaca » ed il « Taurasi » e fino all'« Epomeo » di Ischia.

Per la carne di suino, bisogna distinguere i diversi modi di confezione: le braciolinc arrosto, specialmente se guarnite da rapini o altre verdure in padella, si accompagnano bene a rossi leggeri e medi; per il maiale in umido, a sugo molto ristretto e robusto, i vini più maturi stanno molto meglio; infine, sugli insaccati (cotechino e zampone), oltre il « Lambrusco » ed il « Sangiovese » giovane, trovo efficacissimo l'intervento ordinato — nel quadro dei bolliti in cui normalmente si fanno rientrare, e, cioè, dopo i bianchi o rosati leggeri sui bolliti di pollo (ne ho fatto cenno) e poi di manzo (quando si dovrebbe salire immancabilmente ad un rosato) — di rosati più forti ed anche di qualche rosso giovane o qualche frizzante di maggior corpo (dal « Gutturnio » al « Nebiolo »). La regola per i rosati, in questi piatti — che, infatti, sono caldi —, è quella di scegliere i tipi che rendono maggiormente se serviti a temperatura ambiente: e torno a richiamare la felicissima serie di Gries, quella, cioè, del « Lagrein kretzer », « Malvasier » e « Lagrein dunkel », accompagnamento che ha pochi rivali nel trio dei bolliti or ora rammentati. Se, con questa portata, si arrivasse ad un rosso, che dovrebbe essere leggero e giovane, esso lascerebbe aperte le possibilità ad ulteriori slanci per l'introduzione degli arrosti.

Sono così ritornato a parlare dei bolliti e per concludere — e sui bolliti stessi e su tutte le portate di carne — ricorderò che bisogna considerare in quale momento noi piazziamo tale piatto: se si inserisce dopo un antipasto e pastasciutte o risotti, esso ha già esaurito una certa gamma di vini bianchi e, forse, di rosati: ed, allora, siamo costretti a

spostarci verso i gradini più alti della scala che io ho formato, includendovi bianchi, rosati e rossi; vuol dire che salirà, poi, il livello dei rossi da introdurre sui successivi piatti di carne.

Raccogliamoci adesso sulla conclusione del pranzo — ed io, difatti, sto concludendo la presentazione ... teorica — per considerare i vini opportuni su un piatto atteso in quel momento: il formaggio. Anche per questo cibo, bisogna tener presente la sua diversa condizione, in tutti i sensi (se leggero o forte e piccante); ma sempre in funzione della imprescindibile base raggiunta allora, che potrebbe essere anche localizzata sui 13°-14° alcolici e di « età » piuttosto avanzata. Consumando un formaggio meno impegnativo, si può continuare con una lieve maggiorazione in quel canale di alcolicità e anzianità; ma con un formaggio robusto e piccante, non si può prescindere dal far subire ai vini una certa impennata nei gradi, ed allora suggerisco di mescere anche un vino giovane, ma con un pronunciato distacco di gradi: ad esempio un « Capoferrato » di Sardegna, od un « Tarentum »; senza dire che se si avesse a disposizione un vino di imbottigliamento personale sui 18°, come quelli di Barletta — tanto per fare un esempio, fra i molti che potrei citare — la soluzione sarebbe ancora più felice.

Ho così segnalato un'altra esigenza, che è propria della fase finale di questo nostro impegno: allora, quando si è esaurito anche l'incremento dell'anzianità dei vini o esso è molto spinto, per passare ad un vino più giovane bisogna che il rialzo dei gradi sia piuttosto sensibile.

Non è escluso che si possa completare la serie anche con un vino bianco: a parte la Vernaccia sarda, quando si è giunti alla frutta, un « Aghiloia » — tipo particolare di vermentino, che è un vitigno proveniente dalla Liguria medievale, attecchito molto bene nella Sardegna settentrionale, a Monti —, con i suoi 16° circa, andrebbe benissimo su frutta cotta ed anche fresca, senza dire dei dolci. Ed, infine, si potrebbe dare il via ad un vino da *dessert*, di cui non mi devo occupare. Avendo richiamato questo prodotto di Monti, ritengo opportuno indicarne l'accoppiamento su un piatto di pesce: su un'aragosta arrosto, particolarmente se servita con un contorno di risotto sulle cozze, alla maniera portoghese.

Abbiamo visto i vari anelli — ciascuno composto dal binomio cibo-vino (quest'ultimo ripresentandosi anche due volte con il primo termine) — della catena degli elementi del nostro pranzo ipotetico. Per facilitare il passaggio da un vino all'altro, anzi per fare intervenire ulteriori vini, sarebbe saggia norma quella dell'impiego di piatti intermedi, sempre coeren-

temente agli elementi della catena stessa. Ad esempio, un « intermedio » ideale è quello del carciofo, per il quale si impone la solita gradazione sul modo di cottura, che può andare dalla semplice bollitura (appesantita sotto una coltre di maionese) alla confezione con ingredienti e ripieni persino di carne: ebbene, con i carciofi lessi e guarniti con maionese si può stabilire il passaggio dal bianco al rosato, con un primo rosato della serie; sui secondi, l'immissione alla sequela dei rossi. Un altro piatto intermedio che più dei carciofi è subordinato alle possibilità stagionali, è rappresentato dai piselli, che possono servire specialmente al disimpegno con vini rossi, se vengono accompagnati da frittatine o da uova frittellate: allora, si inserisce uno dei « Lagrein », che può essere, oltre che il « dunkel », anche quello senza appellativi distintivi, delle zone più a sud, ossia il « Lagrein » trentino. Similmente per gli sformati.

Ho tentato di enunciare regole generali e regole speciali; ma esse subiscono attenuazioni e modifiche — l'ho pure accennato — a seconda delle esigenze prestabilite dalla programmata successione, dipendentemente dalla gamma dei cibi o da quella dei vini; e in quest'ultimo elemento agisce, a sua volta, il prestabilito punto di arrivo o quello di partenza. Ma Lor Signori avranno inteso come alcune regole siano sempre insopprimibili e, pertanto immancabilmente condizionanti e l'introduzione dei cibi e quella dei vini, componendo sempre un sistema valido.

Da noi, in Italia, dirò che la produzione vinicola è talmente assortita — in ogni senso — da riuscire a soddisfare pienamente l'altrettanto variata qualità dei cibi regionali e comuni, che si moltiplica ulteriormente alla considerazione del posto che ciascuno dovrà occupare nella relativa serie in correlazione ai vini: e l'assortimento dei nostri vini è tale e tanto, che può accontentare esaurientemente le pretese dei cibi così considerevolmente aumentate.

Ma, purtroppo, l'Italia è il Paese che non conosce bene i suoi vini!

In questi ultimi tempi, però, grazie all'opera delle Istituzioni, che si sono portate all'efficienza massima, esercitando le loro funzioni con larghezza di vedute e con rigore di metodi — e qui a Siena esse sono convenute con i loro Esponenti e con Maestri di chiara fama —, tutti questi vini cominciano a farsi strada, imponendosi alla conoscenza ed all'attenzione del pubblico: e non soltanto quelli di vastissime produzioni e resi più evidenti per la provenienza da una stessa azienda, ma fino a quelli di zone ristrette, senza intervento di pubblicità, sì bene lentamente affermandosi per

le loro doti, che, appunto, noi dobbiamo andare a scoprire, mettendoli alla prova nel dovuto modo e, quindi, diffondendone il gusto e l'uso, a cominciare dalle popolazioni locali, e segnalandoli soprattutto alle trattorie del luogo ed a quelle dei paesi vicini. In Italia devono potere emergere ed esercitare il loro peso e funzione i vini « minori », molti dei quali hanno vecchie tradizioni e perciò solida reputazione. Quando parlo di vecchie tradizioni, di vini antichi, non mi voglio riferire al mondo greco-romano e tanto meno indietreggiare ulteriormente nel tempo, perché le notizie di quelle epoche non sono mai sicure: intendo riportarmi al Medioevo, nel quale, per tanti riguardi della vita economica e di quella generale, sono state gettate le basi di una piena modernità. Studiando, per la Toscana, il Catasto del 1427, ho rilevato (fra le stime « al tino », cioè, alla produzione) ben 121 qualità di vino, di cui alcune indicate genericamente e 106 — la nettissima maggioranza, dunque — con agganciamento ad un paese. Perché tutto ciò? Perché un così alto numero di centri produttivi (che, per giunta, si riferiscono ad un territorio assai più ridotto dell'odierna Toscana, non essendo ancora annesse allo Stato fiorentino le attuali province di Siena, Grosseto, Lucca e Massa-Carrara), molti dei quali, preciso, di esigua entità o costituiti da un solo edificio? In queste ultime località vi era la villa di un grande mercante, il quale, se non ambiva all'equivalenza produzione-consumo (nel senso di procurarsi direttamente tutto quanto serviva ai suoi bisogni), ambiva a circondarsi delle produzioni dei beni di prima necessità, alle quali voleva dare un'impronta sua personale, così come aveva fatto nei campi di sua principale applicazione, da quello mercantile a quello bancario, da quello industriale a quello dei trasporti e assicurativo. Con il passare del tempo, i luoghi rivelatisi meno adatti vengono abbandonati e scompaiono, pertanto, da quel quadro: si compie nel basso Medioevo — con lo studio cui il mercante si dedica, insieme ai suoi collaboratori, estendendo la sua azione su largo raggio, anche di là dai suoi poderi — la selezione tra le fonti della produzione e, quindi, dei relativi prodotti (che viene completata nella sede del mercato, sul quale, a maggior ragione, agisce il mercante), permanendo soltanto quelli più validi e più caratterizzati, che da allora innanzi saranno sottoposti ad attente cure. È quello il periodo in cui l'atmosfera rinascimentale influenza tutte le manifestazioni della vita, estrinsecandosi con il rammentato strumento dello studio di tutti i mezzi e di tutti i fenomeni, ed esaltando tutto quanto si appalesa consistente ed efficiente. Con ciò, non intendo

circoscrivere a quelle « vecchie » zone vitivinicole gli attributi di superiorità: oggi, con il rinnovato fervore di studio di queste materie e con i ben più raffinati strumenti di studio e di applicazioni pratiche, emergono zone nuove di alto ed originale rendimento, mentre, laddove sono state riconosciute attitudini di remota tradizione, si opera affinché esse siano sfruttate più razionalmente, diffondendovi la vite per raggi sempre maggiori, fino ai limiti di vigoria delle attitudini stesse.

Ebbene, da noi è questo lo sforzo da compiere, o, meglio, lo sforzo in cui l'organizzazione vitivinicola italiana — con i suoi validissimi istituti — si è impegnata, come abbiamo visto nelle espressioni brillanti di ieri: è stato iniziato il sistematico riconoscimento — anche di ordine storico — dei luoghi e dei rispettivi vitigni e vini, di modo che ogni vino, che mano a mano sarà avvicinato al consumatore, venga sempre meglio definito e precisato, allacciandolo al luogo di sua origine. E questa è una base oggettiva, di grande rilevanza. Vi è, poi, un compito, direi, di ordine soggettivo, per il quale dobbiamo ancora adoperarci tutti: quello di affidare il vino all'uomo, perché più convenientemente lo porti al traguardo del consumo coerente e perfetto: bisogna formare, allo scopo, tutta una categoria di persone, da preporre, se non esclusivamente, almeno con largo impiego, a questo istradamento dei vini verso il consumo: che deve essere un istradamento non soltanto dei vini, ma anche degli uomini, appunto.

Possediamo oggi un repertorio di vini, che, meglio di qualsiasi altro Paese, può soddisfare quella formazione del sistema dell'alimentazione, tanto importante, tanto interessante e tanto delicata. Il vino italiano, in sé e per sé, si è rivelato ed ora si sta valorizzando pienamente, attraverso, fra l'altro, l'affermazione della bottiglia — che da noi un quarto di secolo addietro era quasi sconosciuta — e tutti dobbiamo contribuire a questa valorizzazione, anche nella veste di semplici consumatori, specialmente al ristorante, ribellandoci quando le serie di vini in esso disponibili sono lacunose (almeno negli elementi che, secondo queste modeste regole, sono da ritenere insopprimibili) e — quando nessuno ci viene meglio in soccorso — con suggerimenti, che prendano le mosse da una nostra scelta del vino, per farvi aderire la pietanza conveniente, e viceversa.

Allora, questo sistema dell'alimentazione, il quale esiste, diventerà effettivo e largamente operante, con notevole incremento dell'efficacia e del rendimento del cibo e del vino.

INDICI

LOCALITÀ

MERCI

INDICE

II

ZONE DI PRODUZIONE VINICOLA

III

VINO E CIBI: UN AFFASCINANTE CONNUBIO

Indici:

Stampato a Firenze
negli Stabilimenti Tipolitografici « E. Ariani » e « L'Arte della Stampa »
della S.p.A. Armando Paoletti - Febbraio 1984